

CREME DE BATATA DOCE E ALHO FRANCÊS



CONFEÇÃO

1. Colocar na taça azeite e o alho francês cortado em meias luas (apenas a parte branca) e programar slow cook P1.

2. Terminado o programa, juntar as batatas e as cenouras e cobrir com água.

3. Temperar com sal e juntar um calco Knorr

4. Programar P1 das sopas.

5. Sugestão:

6. Com a parte verde do alho francês no fim do programa da sopa, retirar a sopa da taça, colocar um fio de azeite e a parte verde do alho francês cortada finamente, programar slow cook P1, no fim, juntar o salteado à sopa.

INGREDIENTES

- 1 ALHO FRANCÊS GRANDE
- 2 BATATAS DOCES
- 3 CENOURAS
- 500 ML ÁGUA (ATÉ COBRIR OS LEGUMES)
- 1 CLADO KONRR
- SAL E AZEITE Q.B.