

SOPA DE COENTROS



CONFEÇÃO

1. Lâmina picadora

2. Coloque todos os legumes cortados em pedaços. Reserve algumas folhas de coentros para decorar a sopa. Cubra os legumes com água a ferver e tempere com sal a gosto.

4. Sopa P1 - Tempo: 40 minutos (Uso alguns legumes congelados)

6. Rectifique o tempero. Se necessário junte mais água. Coloque um fio de azeite e envolva com a espátula.

7. (Se gostar também pode juntar coentros picados).

9. Velocidade: 2 - Temperatura: 100º C - Tempo: 5 minutos

11. Sirva com as folhas de coentros reservadas. Bom apetite!

INGREDIENTES

- 3 BATATAS
- 1 CEBOLA
- 1/2 CENOURA
- 1/2 CABEÇA DE NABO
- 1/2 COURGETTE
- 1 RAMO DE COENTROS
- 1 RAMO DE COUVE FLOR
- ÁGUA QUENTE
- SAL
- AZEITE