

CREME DE BETERRABA



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 BETERRABAS MÉDIAS
- 1 NABO MÉDIO
- 1 BATATA MÉDIA
- 1 CENOURA MÉDIA
- ALHO FRANCÊS - SÓ A PARTE BRANCA
- +/- 200GRS DE REPOLHO OU COUVE CORAÇÃO

CONFEÇÃO

1. Na taça com a utrablade colocar todos os ingredientes cortados em pedaços pequenos. Colocar em baixo os mais rijos e por cima os mais moles.

2. Juntar água até limite 2,5lt.

3. Programar P1 sopas

4. Uns 10 minutos antes do final do tempo ou mesmo antes de começar a triturar, pausar o programa e adicionar azeite e sal a gosto.

5. Está pronta!
