

CREME DE LEGUMES COM CEBOLINHO E CROUTONS



INGREDIENTES

- 2 BATATAS MÉDIAS
- 4 RAMINHOS DE COUVE FLOR
- 100 GR DE COUVE CORAÇÃO
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 2 CENOURAS PEQUENAS
- 2 CANINHOS DE CEBOLINHO
- 25 GR DE CROUTONS
- SAL Q.B.
- AZEITE Q.B.
- 1 LT DE ÁGUA

CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina amassar/triturar. Adicionar as batatas, a couve flor, a cebola, as cenouras e a couve coração, tudo partido aos cubos. Juntar a água e o sal.

2. Selecionar o programa Sopas P1 40 min.

3. Verificar a espessura do creme e acrescentar mais água (se necessário) e retificar o sal.

4. No fim, adicionar uns 6 a 8 croutons, cebolinho partido finamente e um fio de azeite em cada prato de servir.
