

SOPA DE CENOURA E NABIÇAS



CONFEÇÃO

1. Lâmina ultrablade.

2. Cortar os legumes em pedaços pequenos, excepto as nabiças e colocar na taça. Colocar a água.

3. Programa de sopas P1

4. No fim do programa juntar o azeite e vel.12 2 min.

5. Depois juntar as nabiças e vel. 12 5 seg. e de seguida vel.4 100°C 30 min.

6. Se por acaso ficar mais grossinha, é só acrescentar água antes de juntar as nabiças.

7. Receita de Andreia Ramires

INGREDIENTES

- 2 BATATA DOCE MÉDIAS
- 5 CENOURAS
- 10 PÉZINHOS COENTROS
- 1 CEBOLA
- 1 COURGETTE
- 2 NABOS
- 200GR NABIÇAS
- ÁGUA PELA MARCA MÁX.
DEPOIS DE PÔR OS LEGUMES
- SAL E AZEITE QB