

# CREME DE LEGUMES



## CONFEÇÃO

1. Colocar o azeite, a cebola e os dentes de alho na taça, com a lâmina Picadora e programar Slow Cook P1 (5 minutos a 130º).
2. Arranjar todos os legumes e cortar em pedaços pequenos (podem estar congelados).
3. No final do programa anterior, colocar todos os legumes na taça, adicionar a água a ferver 2 cm abaixo da linha Máx e programar Soup P1 (40 minutos a 100º).
4. Após o programa anterior, juntar meio copo de água fria.
5. Seleccionar Velocidade 12 durante 3 minutos (+ 3 minutos, se necessário).
6. Polvilhar com coentros picados.
7. Servir quente.

## INGREDIENTES

- 50 ML AZEITE
- 1 CEBOLA GRANDE
- 4 DENTES DE ALHO
- 1/2 ALHO FRANCÊS
- 1/2 COURGETTE
- 2 BATATAS MÉDIAS
- 2 NABOS
- 4 CENOURAS PEQUENAS
- 1/4 PIMENTO VERMELHO
- 1/4 COUVE-FLOR PEQUENA
- ÁGUA A FERVER Q.B.
- SAL Q.B.
- COENTROS PICADOS Q.B.