

SOPA DE ABÓBORA, BATATA DOCE E COUVE FLOR (6 MESES)



INGREDIENTES

- 1 BATATA DOCE DOCE MÉDIA CORTADA EM PEDAÇOS PEQUENOS
- 75 G DE ABÓBORA (MEIA TIGELA) CORTADA EM PEDAÇOS PEQUENOS
- 4 FLORETES DE COUVE FLOR (MEIA TIGELA)
- ÁGUA
- UMA COLHER DE CAFÉ, DE AZEITE VIRGEM EXTRA

CONFEÇÃO

1. Lâmina ultrablade

2. Colocar todos os ingredientes na taça.

3. Água ' 2 dedos" abaixo dos legumes

4. Programar P1 Sopas.

5. No fim adicionar o azeite e misturar com a espátula
