

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



INGREDIENTES

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

CONFEÇÃO

1. Lâmina ultrablade

2. Colocar todos os ingredientes na taça. Água ' 2 dedos" abaixo dos legumes.

3. Programar P1 Sopas.

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