

# CREME DE ABÓBORA PÂTISSON COM FEIJÃO VERDE



## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça da CompanionXL com a Ultrablade, os legumes cortados em pequenos pedaços. Coloque a água, até cobrir todos os legumes, feche e seleccione o programa Sopas P1 por 50 minutos. Junte depois o feijão verde, finamente laminado e programar manualmente 100°C, velocidade 2 por 8 minutos. No último minuto junte um fio de azeite a gosto, e sirva a sopa com umas folhinhas de hortelã.

## INGREDIENTES

- 1 ABÓBORA PÂTISSON
- 5 CENOURAS
- 1 NABO
- 1 CURGETE
- ÁGUA Q.B
- SAL E AZEITE Q.B.
- 200 G DE FEIJÃO VERDE, CORTADO FINAMENTE (SEM AS PONTAS E FIOS LATERAIS)
- 1 RAMO DE HORTELÃ, FRESCA