

# CREME DE COUVE-FLOR COM AMÊNDOA



## CONFEÇÃO

1. Descascar e lavar os legumes. Cortar em pedaços e colocar na taça, com a lâmina ultrablade, a água, o azeite e o sal. Programar Sopas p1 40min.
2. Tostar no forno ou no grill amêndoa palitada e colocar no prato.

## INGREDIENTES

- 1/2 COUVE-FLOR
- 1 CENOURA
- 2 BATATAS GRANDES
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 NABO
- 1 FIO DE AZEITE
- 1L DE ÁGUA
- SAL.