Sopas

CREME DE COUVE-FLOR

Receita Oficial
Fácil
45 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 500 G COUVE-FLOR
- 50 G ALHO FRANCÊS (APENAS PARTE BRANCA)
- 1/2 CUBO DE CALDO DE GALINHA

CONFEÇÃO

1. Corte a couve-flor. Corte a parte branca do alho francês em quatro.
2. Coloque a couve-flor e a parte branca do alho francês na taça com a lâmina picadora. Junte 1/2 cubo de caldo de galinha e 85 cl de água. Seleccione o programa de sopas P1.
3. Sirva quente.