

CREME AVELUDADO DE LEGUMES DE INVERNO



CONFEÇÃO

1. Descasque os legumes e corte em cubos. Pique finamente o aipo.

2. Coloque os legumes na taça com a lâmina picadora. Junte 1/2 cubo de caldo de carne e 1 l de água. Seleccione o programa de sopas P1.

3. Sirva quente.

INGREDIENTES

- 250 G ABÓBORA
- 200 G CENOURA
- 200 G ALCACHOFRA
- 80 G ALHO FRANCÊS (APENAS PARTE BRANCA)
- 30 G AIPO
- 1/2 CUBO DE CALDO DE GALINHA