

# CREME AVELUDADO DE ABÓBORA



## CONFEÇÃO

1. Descasque os legumes e corte em cubos.

---
2. Coloque os legumes na taça com a lâmina picadora. Junte 1/2 cubo de caldo de galinha e 80 cl de água. Seleccione o programa de sopas P1 a 100 °C durante 35 min.

---
3. Tempere com sal e pimenta e sirva quente.

---

## INGREDIENTES

- 800 G ABÓBORA
- 100 G BATATAS
- 50 G CEBOLAS
- 50 G AIPO
- 1/2 CUBO DE CALDO DE GALINHA
- SAL
- PIMENTA