

# SOPA DE COURGETTE, ABÓBORA E COUVE FLOR



## CONFEÇÃO

1. Colocar todos os ingredientes na taça com a lâmina ultrablade. Selecionar Slow Cook P1.
2. Juntar água fervida até à marca. Selecionar Soup P1.

## INGREDIENTES

- 100ML AZEITE
- 1 BATATA-DOCE PEQUENA
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 1/4 PIMENTO VERMELHO
- 1/2 COUVE FLOR PEQUENA
- 1 COURGETTE PEQUENA
- 1 FATIA ABÓBORA PEQUENA
- 1 NABO
- SAL Q.B.