

SOPA DE BATATA DOCE E ERVILHAS



INGREDIENTES

- 2 BATATAS DOCES (CERCA DE 500G)
- 1 ALHO FRANCÊS PEQUENO
- 2 CEBOLAS MÉDIAS (CERCA DE 300G)
- 100/150G DE ERVILHAS
- AZEITE QB (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Descascar e cortar em pedaços as batatas, o alho francês e as cebolas.

2. Colocar os legumes cortados na taça, com a lâmina ultrablade e acrescentar água até cobrir os legumes.

3. Inserir o cesto de cozer a vapor com as ervilhas.

4. Programar Sopas P1 45 minutos, com a tampa na saída mínima de vapor.

5. Aos 40 minutos (faltando 5 minutos) retirar o cesto de cozer a vapor (antes de triturar) e reservar as ervilhas. (costumo usar o temporizador do telemóvel para não esquecer este passo).

6. No final do programa, se a sopa estiver muito espessa, acrescentar água fervente de forma a ficar a gosto e programar alguns segundos em velocidade crescente (de 1 a 12).

7. Adicionar as ervilhas à sopa, misturar e servir. Em cada prato colocar um fio de azeite (opcional).

9. Nota: não costumo acrescentar sal nas sopas, mas quem sentir falta de sal pode colocar.
