

# SOPA DE LEGUMES



## CONFEÇÃO

1. Descasque as cebolas, os dentes de alho e as batatas e corte-os em quatro. Lave o alho francês e o aipo e corte em pedaços. Descasque as cenouras e nabos e corte em cubos. Corte o bacon às tiras retirando alguma gordura.
2. Coloque o azeite na taça. Junte as cebolas, o alho, o bacon e o aipo, com o acessório misturador. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
3. No final do programa, substitua o acessório misturador pela lâmina picadora. Junte 80 cl de água, as batatas, os nabos, as cenouras e o alho francês, tempere ligeiramente com sal. Seleccione o programa de sopas P1. Sirva quente.

## INGREDIENTES

- 2 DENTES DE ALHO
- 1 CEBOLA
- 250 G BATATAS
- 150 G ALHO FRANCÊS (APENAS PARTE BRANCA)
- 50 G AIPO
- 250 G CENOURAS
- 250 G NABOS
- 150 G BACON
- 5 CL AZEITE
- SAL