

# SOPA DE COUVE



## CONFEÇÃO

1. Coloque a lâmina picadora Ultrablade no robot. Descasque as chalotas e coloque-as na taça, programe pulse durante 10 segundos.
2. Troque o acessório pelo misturador. Corte a couve em pedaços e as cenouras em rodela. Coloque os legumes na taça juntamente com o bacon e a água, selecione o Programa Sopa P1 durante 25 minutos.

## INGREDIENTES

- 312G DE COUVE
- 200G DE CENOURAS
- 50G DE CHALOTAS
- 40G DE CALDO KNORR
- 100CL DE ÁGUA
- 100 G DE BACON FUMADO