

# CREME AVELUDADO DE ERVILHAS



## CONFEÇÃO

1. Descasque e corte os legumes em quatro. Corte o toucinho em pedaços pequenos. Coloque a cebola na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 10 seg.
2. Raspe as paredes da taça com a espátula, junte o toucinho, o aipo e o azeite e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
3. No final do programa, junte os outros ingredientes e 1 L de água. Deixe cozer na velocidade 1 a 100 °C durante 45 min.
4. Após a cozedura, misture na velocidade 12 durante 3 min.
5. Sirva quente.

## INGREDIENTES

- 150 G ERVILHAS
- 50 G ALHO FRANCÊS (APENAS PARTE BRANCA)
- 50 G CENOURAS
- 20 G AIPO
- 1 CEBOLA
- 1 C. DE SOPA DE AZEITE
- 150 G BATATAS
- 100 G TOUCINHO
- 1 CUBO DE CALDO DE LEGUMES
- 1/2 C. DE CHÁ DE COMINHO MOÍDO