

PURÉ DE LEGUMES COM QUEIJO GRUYÈRE



CONFEÇÃO

1. Descasque os legumes e corte-os em cubos.

2. Coloque todos os legumes na taça com a lâmina picadora. Junte 1/2 cubo de caldo de galinha e 1 l de água. Seleccione o programa de sopas P2.

3. No final do programa, junte o queijo gruyère e utilize a função Pulse uma ou duas vezes.

4. Sirva quente.

INGREDIENTES

- 250 G ALHO FRANCÊS
- 250 G BATATAS
- 250 G CENOURAS
- 1/2 CUBO DE CALDO DE GALINHA
- 80 G QUEIJO GRUYÈRE RALADO