

CREME AVELUDADO DE CURGETE COM QUEIJO



CONFEÇÃO

1. Lave as curgetes e corte-as em pedaços. Coloque-as na taça com a lâmina picadora. Junte 1/2 cubo de cubo de caldo de galinha e 1 l de água.

2. Seleccione o programa de sopas P1 durante 25 min.

3. Após a cozedura, junte o queijo fundido pelo orifício da tampa. Tempere com sal e pimenta.

4. Misture na velocidade 12 durante 1 min. Sirva quente.

INGREDIENTES

- 4 CURGETES (800 G)
- 1/2 CUBO DE CALDO DE GALINHA
- 4 PORÇÕES DE QUEIJO FUNDIDO
- SAL
- PIMENTA