

CREME DE LEGUMES E PENCA



CONFEÇÃO

1. Descasque e corte os legumes em pedaços pequenos.

2. Coloque todos os legumes na taça à exceção da Couve, adicione 1L de água, sal a gosto e programe P1 Sopas.

3. Quando tiverem passado 20min, insira o cesto com a couve e continue o programa.

4. Quando faltarem 5min para terminar, retire o cesto e adicione azeite q.b.

5. No fim, adicione a Couve ao creme, e misture com a espátula.

INGREDIENTES

- 1 L DE ÁGUA
- 1 BATATA DOCE
- UM QUARTO COUVE FLOR
- 1 CENOURA
- 1 CEBOLA
- 1 XUXU
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 COUVE PENCA PEQUENA
- SAL E AZEITE Q.B.