*Sopas*

# SOPA DE COUVE LOMBARDA

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
6-8 Doses

## INGREDIENTES

- 5BATATAS
- 1 CENOURA
- 1 ALHO FRANCÊS
- 1/2 NABO
- 5/6 BOCADOS DE CHUCHU
- MEIA COUVE LOMBARDA PARTIDA EM JULIANA. (COLOQUEI NO CESTO)
- SAL A GOSTO
- AZEITE QB. (COLOQUEI NO FIM)

## CONFEÇÃO

1. Depois de tudo descascado e cortado em bocados, junta se aos 2l de água que já estão na taça
2. com a lamina de picadora( pois acho que assim a sopa fica mais cremosa).
3. Corta se a couve lombarda em juliana e coloca se no cesto.
4. Programa de sopas P1 35minutos .
5. Ao fim deste tempo retira se a couve do cesto e junta se ao creme de legumes.
6. Troca se o acessório picador pelo o misturador .
7. Acrescenta se o sal e o azeite.
8. Programa se Slow Cook P1 15minutos.
9. E está pronta a servir quentinha.
10. Bom apetite.