

SOPA DE COUVE LOMBARDA



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.
