

SOPA DE LEGUMES COM NABIÇAS E CEBADINHA



Culinária dia a dia ❤️

INGREDIENTES

- 2 CENOURAS
- 2 RAMOS DE BROCOLOS
- 2 NABOS
- 1 CEBOLA
- 2 PEDAÇOS DE ABÓBORA
- 1/2 ALHO FRANCÊS (SÓ A PARTE BRANCA)
- 3 C.S DE CEBADINHA
- FOLHAS DE NABIÇAS Q.B

CONFEÇÃO

1. Parta tudo em pedaços pequenos

2. Na taça da Cici coloque a lamina ultrablade , deite os legumes menos as nabiças e programe Soup P1 35 minutos.

3. Acabado os 35 minutos retire a ultrablade e coloque a pá misturadora .

4. Adicione a cevadinha e as nabiças cortadas em pedaços pequenos.

5. Programe 15 minutos a 130 ° vel 2
