

# SOPA ALHO FRANCÊS



## CONFEÇÃO

1. Cortar metade do alho francês (parte branca) às rodelas, uma cebola em meias luas e um dente de alho. Colocar tudo na panela com lâmina misturador e programar cozedura lenta P1 10 min com um fio azeite e uma colher de sopa de margarina.
2. Cortar as cenouras, a courgete e as batatas aos bocados, cobrir com água e temperar cim sal. Trocar para a lamina picadora e programar sopas P1.
3. Adicionar o restante alho francês às rodelas (parte mais verde) e programar cozedura lenta P1 mais 10 min.
4. Retificar os temperos e a cozedura do alho francês.
5. Servir de imediato.

## INGREDIENTES

- 1 ALHO FRANCÊS
- 1 COURGETE
- 2 BATATAS MÉDIAS
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE ALHO
- 2 CENOURAS