Sopas

CALDO VERDE SEM BATATA

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
8-10 Doses

INGREDIENTES

- 500G DE COURGETTE, 500G DE COUVE FLOR, UMA CEBOLA MÉDIA, TRÊS DENTES DE ALHO, 250G DE COUVE DE CALDO VERDE, 1L DE AGUA "APROXIMADAMENTE " SAL QB, AZEITE Q.B.

CONFEÇÃO

1. Descasca- se a cebola e os dentes de alho, lava-se bem a courgette e a couve flor, corta-se tudo em pequenos pedacos, juntar a água já quente. Colocar a lâmina de picar e cozer p1 sopas 20 min. mudar para o acessório misturador junta-se a couve do caldo verde. Programa manual; vel.3 temp. 100° durante 10min. Temperar com sal e azeite a gosto!