

CREME DE COURGETTE PARMESÃO E CARIL



CONFEÇÃO

1. Lave as courgettes, 'rejeite as pontinhas'. Corte-as aos bocadinhos com a casca. Coloque a courgette na taça com a lâmina picadora. Junte 1 litro de água de cozer legumes e 2,5dl de soro de queijo. Selecione o programa de sopas P1 30 min.

2. Adicione o queijo e o caril, dê uns toques no turbo.

3. Sirva com coentros picados.

4. Nota: como o caldo dos legumes e o queijo já têm sal, eu não coloquei mais sal.

INGREDIENTES

- 1,5KG DE COURGETTES
- 1L DE ÁGUA DE COZER LEGUMES
- 2,5DL DE SORO DE QUEIJO
- 2 COLHERES DE CHÁ DE CARIL
- PARMESÃO EM LASCAS QB
- COENTROS QB
- SAL