

# CREME DE ERVILHAS



## INGREDIENTES

- 600GR DE BATATAS
- 300GR DE ERVILHAS CONGELADAS
- 100GR DE NABOS
- 50GRA DE ALHO FRANCÊS (SÓ A PARTE BRANCA)
- 3 CEBOLAS
- 2 CENOURAS GRANDES
- 1 L ÁGUA
- 5 CL AZEITE
- SAL Q.B.
- PÃO FRITO (OPCIONAL)
- BACON FRITO (OPCIONAL)

## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça a lâmina amassar/triturar.

---
2. Adicione o azeite e a cebola e seleccione o programa P1 cozedura lenta, durante 5 min.

---
3. De seguida adicione os restantes ingredientes e programe o programa das sopas P1.

---
4. Sirva com pão frito e bacon.

---