

# SOPA DE CORAÇÃO



## CONFEÇÃO

1. Colocar todos os ingredientes da base cortados em bocadinhos na taça e juntar água q.b. ( excepto a couve)

---
2. Juntar a couve cortada em juliana no cesto. Colocar a tampa.

---
3. Programar Sopas P2 100º 40m

---
4. No fim do programa juntar a couve á base.

---
5. Acrescentar o sal e o azeite.

---
6. Programar Vel2 100º 15m

---
7. E está pronta a servir bem quentinha!

---

## INGREDIENTES

- 3/5 BATATAS MÉDIAS
- 1 ALHO FRANCÊS
- 1 CEBOLA
- 1 NABO
- 150GR DE ABÓBORA
- COUVE CORAÇÃO ( USEI METADE )
- SAL Q.B.
- AZEITE Q.B.