

# CREME DE ROMANESCO



## CONFEÇÃO

1. Cortar a cenoura em cubos pequenos e alguns pedaços de romanescos e reservar.
2. Colocar os restantes ingredientes, excepto o azeite e colocar com o acessório de trituração no programa P1 Sopas 20 minutos.
3. Findo esse tempo, adicionar ao creme os legumes reservados previamente e colocar no P1 Vapor 15 minutos.

## INGREDIENTES

- 2 DENTES DE ALHO
- 1/4 CEBOLA PEQUENA
- AZEITE
- SAL E PIMENTA Q.B.
- 1 COUVE ROMANESCO MÉDIA
- 1 CHUCHU
- 150 G ABÓBORA
- 700 ML ÁGUA
- 1 CENOURA
- PUNHADO DE COENTROS