Sopas

CREME DE ROMANESCO

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
4-6 Doses

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

CONFEÇÃO

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