

# CREME DE ABÓBORA



## CONFEÇÃO

1. Lave e descasque todos os legumes e corte-os em pedaços pequenos.
2. Coloque-os na taça com a lâmina picadora, e cubra com água quente, não ultrapassando a marca dos 2,5 L.
3. Marque o Programa de Sopas P1, a 100°C, durante 30 min, e coloque a tampa reguladora de vapor na posição "mais vapor".
4. No final do programa, tempere a gosto com sal e pimenta, e adicione o azeite.
5. Pressione o botão de Turbo durante 10 a 20 seg, para homogeneizar completamente a sopa, e está pronta a servir.
6. Sugestão de apresentação: decore com umas folhinhas de manjeriço fresco, e croutons com azeite e alho

## INGREDIENTES

- 800 G DE ABÓBORA
- 2 BATATAS MÉDIAS
- 1 CENOURA
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO GRANDES
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- SAL E PIMENTA Q.B.
- FOLHAS DE MANJERICÃO E CROUTONS PARA DECORAR