

CREME DE ABÓBORA COM HORTELÃ



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA PEQUENA
- 1 NABO PEQUENO
- 1 CENOURA PEQUENA
- 300G DE ABÓBORA MANTEIGA (OU OUTRA)
- 1 DENTE DE ALHO
- SAL QB OPCIONAL
- AZEITE QB
- ÁGUA QB
- FOLHAS DE HORTELÃ A GOSTO

CONFEÇÃO

1. Descascar, lavar e cortar em pedaços pequenos a cebola, o nabo, a cenoura e a abóbora.

2. Na Cuba, munida da lâmina turbinada, colocar um pouco de azeite e, por cima, os legumes. Programa SLOWCOOK P1.

3. No final do programa, acrescentar o dente de alho, e água suficiente para cobrir os legumes.. Programa SOUPE P1.

4. Quando terminar, juntar as folhas de hortelã e o sal e envolver.

5. NOTA: receita adaptado do site "Amor e Hortelã", da chef Alexandra Mendes Ribeiro.
