

SOPA CREMOSA SEM BATATA



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 10 VAGENS DE FEIJÃO VERDE
- 2 CENOURAS
- 1 / 2 ABÓBORA PATISSON
- 1 COURGETTE
- 1/4 DE BETERRABA
- 1 PEDACINHO DE AIPO
- UM POUCO DE SALSA

CONFEÇÃO

1. Colocar tudo na CC cobrir com água ou até aos alimentos pois eles já possuem água depois fica águado quando tritura. Temperar com sal.

2. Programar sopas P1 / 100 graus / 50 minutos. A três minutos do fim colocar azeite. Deixar o programa terminar.
