



CREME DE CURGETE



Sopas



33 MIN



FÁCIL



6 PESSOAS



YÄMMI 1

Ingredientes

- 200g de alho-francês
- 700g de curgete
- 60 ml de azeite
- 700 ml de água
- Coentros (opcional)
- Sal

Preparação

- 1º** Corte a curgete, o alho-francês e os coentros em pedaços e coloque-os no copo. Junte o azeite e refogue 5 minutos, velocidade 1 na temperatura máxima (ST).
- 2º** Adicione a água e o sal e programe 25 minutos na velocidade 1 a 100°C. Triture durante 3 minutos; faça-o progressivamente, da velocidade 3 até à velocidade 7.
- 3º** Nota de segurança: aguarde uns segundos antes de abrir a tampa, para evitar queimar-se com o líquido quente.