



CREME DE BRÓCOLOS XL



Sopas



43 MIN



FÁCIL



810 PESSOAS



YAMMI 2

Ingredientes

- 500 g de cebola
- 200 g de alho-francês
- 4 dentes de alho
- 90 g de azeite
- 800 g de brócolos aos ramos
- 200 g de couve-branca ou couve-coração
- 1600 g de água
- Sal a gosto (ou 1 caldo de legumes)

Preparação

- 1º** Coloque na panela a cebola e o alho-francês cortados aos pedaços, os dentes de alho e pressione a Função Triturar . Com a ajuda da espátula faça descer o que se acumulou nas paredes da panela.
- 2º** Junte o azeite e programe 5 minutos, a 120°C na velocidade 2.
- 3º** Adicione os brócolos cortados e pressione uma ou duas vezes a Função Triturar , ajudando-os a descer com a espátula pelo orifício da tampa.
- 4º** Junte a couve cortada, a água e o sal e programe 35 minutos a 100°C na velocidade 3.
- 5º** Triture o creme: programe 2 minutos e 30 segundos, começando na velocidade 3 e aumentando gradualmente até à velocidade 8.
- 6º** Verifique a consistência do creme e, se preferir uma consistência mais líquida, acrescente água a gosto (não ultrapassando a capacidade máxima da panela) e triture mais alguns segundos na velocidade 8.

Dica: Sirva o creme de brócolos com coentros picados ou amêndoas laminadas tostadas no forno.