



Entradas Sopas

Sopa de abóbora e brócolos

50 min.

Fácil

Económico

6 doses

Ingredientes

- 100 g cebola
- 100 g de alho francês
- 2 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de azeite virgem extra
- 600 g abóbora manteiga
- 400 g de cenouras
- 100 g de brócolos
- 1 l de água
- 1 colher de café de sal

Informação nutricional

Energia	0,0 kcal	0%*
Proteínas	0,0 g	0%*
Lípidos	0,0 g	0%*
Hidratos de Carbono	0,0 g	0%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Descasque os legumes e lave-os bem.
- 2 Coloque numa panela a cebola e o alho-francês aos pedaços, os dentes de alho, o azeite, os talos dos brócolos, metade da abóbora, a cenoura em cubos, a água, o sal e deixe cozinhar por 30 minutos em lume brando.
- 3 Passe tudo pela varinha mágica.
- 4 Leve de novo ao lume com os ramos dos brócolos e a restante abóbora aos cubos e deixe cozinhar por 10 minutos.
- 5 Envolver e servir.