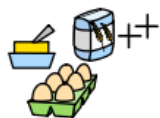




SOPA



LEGUMES



INGREDIENTES:



UTENSÍLIOS



ELECTRODOMÉSTICOS



1 CEBOLA



DESCASCADOR



FOGÃO



1 CURGETE



FACA



VARINHA MÁGICA



2 CENOURAS



BACIA



1/2



KG



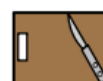
ABÓBORA



PANELA



2 BATATAS



TÁBUA



1 ALHO FRANCÊS



4 COLHERES SOPA



AZEITE







SAL




Q.B.







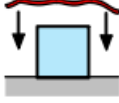

PREPARAÇÃO:

1    
1. DESCASCAR LEGUMES. PÔR DENTRO BACIA.

2   
2. LAVAR BEM LEGUMES.

3   
3. CORTAR LEGUMES PEDAÇOS PEQUENOS.

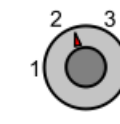





4   
4. PÔR LEGUMES PANELA.

5      
5. DEITAR ÁGUA PANELA ATÉ COBRIR LEGUMES.

6  
6. LIGAR DISCO FOGÃO.

7      
7. PÔR PANELA FOGÃO. DEIXAR FERVER 20 MINUTOS.

8     
8. PÔR SAL GOSTO E AZEITE.

9      
9. DESLIGAR DISCO FOGÃO. USAR VARINHA MÁGICA DESFAZER LEGUMES.