



## Receita da Semana

### SOPA RENATI

#### INGREDIENTES:

1 unidade de chuchu;  
1 unidade de abobrinha italiana;  
1 maço de couve-manteiga;  
1/2 unidade de pimenta dedo de moça;  
1/2 maço de cebolinha picada;  
1 dente de alho;  
1/2 cebola picada;  
2 colheres de sopa de azeite;  
800 ml de água;  
Tomilho á gosto.

#### PREPARO:

Em uma panela de pressão, aqueça o azeite e adicione o alho e a cebola, refogando até dourar.

Em seguida, acrescentar a couve-manteiga e refogar até murchar.

Quando a couve estiver murcha, acrescentar o restante dos ingredientes inclusive o sal e a água, e feche a panela de pressão.

Deixe cozinhar por 10 minutos, após a panela ter pegado pressão.

Depois de cozida deixe esfriar e coloque os legumes e o caldo no copo do liquidificador e bata até virar um creme liso e por ultimo peneire em uma peneira.

Coloque novamente na panela e deixe ferver por 5 minutos e estará pronta.

