Ementa

**Entrada-** Sopa de creme de cenoura aveludado com laranja

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Quant.** | **Un.** | **Produtos** |
| 50 | gr | Cebola |
| 2 |  | Dentes alho |
| 2 | c. Sopa | Azeite |
| 100 | Gr | Alho francês |
| 150 | Gr | Batata |
| 2 |  | Talos de aipo |
| 400 | Gr | Cenoura |
| 1 | c.sobremesa | Sal grosso |
| 1 |  | Pau de canela |
| 1 |  | Laranja |
| 1 | Q.b. | Cebolinho |

**Prato Principal –** Burguer de Beterraba no pão com Chips de Batata Doce



**Sobremesa -** Mousse de chocolate Light

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nº de Doses:** | | 4 |
|  |  |  |
| **Quant.** | **Un.** | **Produtos** |
| 100gr |  | Chocolate preto a 70% |
| 1 | c. Sopa | Mel |
| 150 | Ml | Aquafaba ( água de cozer o grão) |
| q.b. |  | Raspa de laranja |
| q,b, |  | Hortelã |
| 4 |  | Frascos de vidro reutilizados |
|  |  |  |

Bebida – Sumo de laranja

1 Laranja/por pessoa