

## Memória Descritiva

### → Creme de Beterraba

A receita que escolhi fazer foi o creme de beterraba , algo simples e bastante saboroso que pode comer como refeição única ou a acompanhar um prato principal.

Além de ser super saborosa o seu aspeto abre o apetite mais ainda por não ter a cor comum das outras sopas , esta é rosa e isso pode também ser bom para chamar a atenção das crianças e ainda com tudo isto é uma ótima forma de implementar a beterraba na alimentação já que muita gente não gosta e desta forma está “disfarçada” mas continua lá.



### → Ingredientes

- 20g de Azeite´
- 150g de Cebola
- 100g de Alho Francês
- 10g de Coentros
- 1 cubo de caldo de legumes
- Sal
- 180g de Nabo
- 350g de Beterraba
- 1000g de água



### → Utensílios Utilizados

Para fazer a receita utilizei apenas a bimby e uma faca para descascar e cortar os vegetais.

### → Passo a passo:

1. Vamos triturar a cebola descascada e cortada, os coentros e o alho francês cortado também junto com o azeite.
2. Após tudo triturado deixamos refogar por 5 minutos a 120°C.
3. Agora que já estão triturados e refogados adicionamos o cubo de caldo de legumes, uma pitada de sal, a cenoura já lavada e cortada, igualmente com o nabo e a beterraba e 1 litro de água e deixamos tudo cozer por 30 minutos .
4. Por último com tudo cozido vamos novamente triturar durante 1 minuto a velocidade 7.
5. Passamos o creme para um recipiente e é só servir.