**Sopa de legumes**

---

Placa de indução
Tempo: 40 minutos
Porções: 4

**Utensílios**
Panela
Frigideira
Processador de alimentos

**Ingredientes**
40 ml de azeite
150 g de legumes de base (por exemplo, cebola, alho-francês ou aipo | cortados em pedaços grandes
150 g de tubérculos (por exemplo, batata, cherovia ou batata-doce) | cortados em pedaços grandes
400 g de legumes moles (por exemplo, abóbora, curgete ou ervilhas) | cortadas em pedaços grandes
200 g de legumes de folha verde (por exemplo, espinafres, rúcula ou folhas de ervilhas) | cortadas em pedaços grandes
30 g de ervas aromáticas (por exemplo, endro, salsa ou cebolinho) | picadas grosseiramente
750 ml de caldo caseiro ou de pacote
2 colheres de sopa de queijo creme
Sal grosso e pimenta a gosto

**Ingredientes para croutons de alho**
2 colheres de sopa de azeite
100 g (2 fatias) de pão do dia anterior | cortado em cubos de 1 cm
1 dente de alho | esmagado
1 malagueta
Sal grosso e pimenta a gosto

**Ingredientes para azeite de ervas**
20 g de ervas (endro, salsa, menta e manjericão, p.ex)
1 colher de chá de alcaparras | enxugadas
80 ml de azeite 0.4
20 g de parmesão | ralado
1 limão | espremido
Sal grosso e pimenta a gosto

**Método de preparação**

1. Aquecer o azeite numa panela grande em lume médio, no nível de indução 6. Cozinhar os legumes base durante 6 minutos, mexendo de vez em quando até amolecerem. Juntar os legumes de raíz e cozinhar durante mais 3 minutos.

**Passo de confeção 1**

**Eletrodoméstico:** placa de indução

**Nível:** 6

**Tempo:** 6 minutos + 3 minutos