

SOPA KETO TOSCANA

Serve: **4**
Tempo de **10** Acta
preparação:
Tempo de **30** Acta
cozedura:
Tempo total: **40** Acta

INGREDIENTES

- **1 lb. Salsicha italiana**
- **½ creme de chicotada de chicotada**
- **1 colher de chá de alho**
- **2 xícaras de folhas de couve**
- **1 saco de rabanetes 16-prontos**
- **1 cebola**
- **caldo de legumes 30-**

prontos DIRECÇÕES

- 1. Cortar rabanetes em pequenos pedaços e misturar até smooth**
- 2. Numa panela adicionar cebola e salsicha, cozinhar até dourar, adicionar rabanetes, caldo**
- 3. Cozinhar em lume médio, adicionar creme de chicotada pesado, folhas de couve**

- 4. Cozinhar durante alguns minutos**
- 5. Retirar e servir**