**Bolo de Cenoura**

Ingredientes:

- 4 cenouras

- 2 batatas

- 1 curgete

- 1 cebola

- 1 colher de chá de sal

- 250 gramas de agrião

- 1 colher de chá de azeite

- Água

Preparação:

 O primeiro passo é descascar e lavar todos os alimentos. Depois de descascados e lavados cortar em cubinhos, meter tudo numa panela e adicionar uma colher de chá de sal. Encher com água até cobrir os alimentos.

 Depois de tudo feito meter a panela no fogão e deixar ferver, quando já estiver fervido descer a temperatura e deixar 20 minutos a cozer.

 Quando os alimentos já estiverem cozidos adicionar o azeite e tirar a panela do fogão. Depois disso triturar tudo muito bem e assim a sopa já vai estar pronta para ser servida.

Gabriel Ferreira de Carvalho – 6.º G