

# SOPA FEIJÃO COM LOMBARDA E COTOVELINHOS



## CONFEÇÃO

1. Cortar as cebolas, o alho e a batata, colocar na taça com metade da lata de feijão e um fio de azeite e com a lâmina picadora programar sopas P2.
2. Depois juntar a lombarda e programar cozedura lenta P3 a 100°.
3. Juntar as massas e cenoura às rodelas e novamente cozedura lenta P3 a 100°.
4. Juntar os restantes feijões e servir.

## INGREDIENTES

- 1 LATA GRANDE DE FEIJÃO
- MANTEIGA
- 1/2 COUVE LOMBARDA
- 1 CENOURA
- 2 CEBOLA
- 1 DENTE ALHO
- 1 BATATA
- MASSINHAS COTOVELOSO Q.B.
- AZEITE Q.B.