Sopas

SOPA DE FEIJÃO MANTEIGA

Receita de Fã
Médio
70 Min.
8-10 Doses

INGREDIENTES

- 500G DE FEIJÃO MANTEIGA DEMOLHADO OU 2 FRASCOS DE FEIJÃO COZIDO
- 1 CEBOLA
- 1 CABEÇA DE NABO
- 2 CENOURAS PEQUENAS
- SAL E AZEITE Q.B.
- ... MAIS ...
- 1 COUVE LOMBARDA
- 2 CENOURAS
- 1 POUCO DE ALHO FRANCÊS
- RAMA DO NABO

CONFEÇÃO

1. Colocar, na taça, a lâmina picadora, o feijão manteiga demolhado (ou já cozido) e a cebola, a cabeça de nabo e a cenoura (descritos na primeira parte dos ingredientes), cortados em cubos.
2. Juntar água à altura dos legumes e sal a gosto.
3. Selecionar P1 Sopas (aumentando o tempo para 50 min se se usar feijão cru). Deixar o programa acabar.
4. Juntar os legumes descritos na segunda parte dos ingredientes (cenoura, alho francês, couve lombarda e a rama do nabo), cortados em juliana. Selecionar Slow Cook P3, aumentando a temperatura para 100º.
5. A 5 min do fim, juntar o azeite.