

SOPA DE GRÃO E ESPINAFRES



INGREDIENTES

- 90 GR DE GRÃO COZIDO
- 125 GR DE CEBOLA
- 200 GR DE CENOURA
- 3 DENTES DE ALHO SECO
- 200 GR DE CURGETE
- 30 GR DE AZEITE
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 250 GR DE ESPINAFRES OU MAIS
- ÁGUA A TAPAR OS LEGUMES
- SE FIZER COM A PANELA DE VAPOR COLOCAR MAIS ÁGUA

CONFEÇÃO

1. Colocar no copo a lâmina picadora com grão, cebola, courgette, cenoura, alhos secos, sal e azeite adicionar água até aos legumes.

2. Eu coloquei mais cerca de 450 ml porque coloquei a panela com os espinafres e programei em steam 30 minutos.

3. Se verificarem que tem muita água retirar um pouco antes de triturar...

4. Depois triturar em vel 12, 3 minutos...

5. Juntar os espinafres com a espátula...

7. Outra maneira:

8. Também poderão fazer com o cesto interno e colocar os espinafres e programa, sopas P1 / 100 graus / 30 minutos.

9. Cinco minutos antes de terminar retirar cesto de deixar continuar o programa...

10. Após terminar o programa juntar os espinafres com espátula
