

CREME DE FEIJÃO, CENOURA E LOMBARDA



Creme de feijão, cenoura e lombardo

INGREDIENTES

- 100 G DE FEIJÃO MANTEIGA OU CATARINO (DEMOLHADO DURANTE 24 HORAS)
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 1 CABEÇA DE NABO
- 2 CENOURAS GRANDES
- METADE DE UM LOMBARDO PEQUENO
- CERCA DE 0,7 DL DE ÁGUA
- AZEITE Q.B.
- SAL (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Usar a lâmina de amassar/triturar.

2. Na taça, colocar o feijão e todos os restantes ingredientes, com exceção do azeite, cortados em pedaços pequenos. Adicionar a água já quente (a quantidade de água depende do tamanho dos legumes; deve ficar bem abaixo da altura dos legumes, podendo ser aumentada no final, caso a espessura não corresponda ao desejado).

3. Selecionar programa Sopas P1, aumentando o tempo para 50 minutos.

4. Quando terminar, juntar um fio de azeite.
