

SOPA DE GRÃO COM GRELOS DE NABO



CONFEÇÃO

1. Colocar na taça, com a lâmina picadora, o grão demolido (ou já cozido) e a cebola e as cenouras cortadas em cubos. Juntar a água (deve ficar à altura dos legumes) e sal a gosto. Selecionar P1 Sopas (aumentando o tempo para 50 min se usar grão cru).
2. Deixar o programa acabar e juntar os grelos arranjados e cortados em juliana.
3. Selecionar Slow Cook P3, aumentando a temperatura para 100°. A 2 min do fim, juntar o azeite.
4. DICA: 5 minutos antes de terminar o Programa P1 (antes de triturar), pode retirar alguns grãos inteiros e adicioná-los à sopa simultaneamente com os grelos.

INGREDIENTES

- 500 G DE GRÃO DEMOLHADO (DURANTE, PELO MENOS, 12 HORAS) OU 2 FRASCOS DE GRÃO COZIDO
- 1 CEBOLA
- 2 CENOURAS
- SAL E AZEITE Q.B.
- 1L DE ÁGUA QUENTE (OU 8 DL, SE O GRÃO JÁ ESTIVER COZIDO)
- METADE DE UM MOLHO DE GRELOS DE NABO