

# SOPA COM MUITAS COISAS E ALMÔNDEGAS



## CONFEÇÃO

1. Na taça com o acessório picador colocar a carne, picar 10 segundos, velocidade 12.
2. Passar a carne para uma taça, temperar de sal, pimenta e noz moscada a gosto e formar pequenas bolinhas. Reservar.
3. Na taça com o acessório picador, picar as cebolinhas, vel 11, 5 segundos.
4. Trocar o acessório picador pelo acessório misturador, acrescentar 2 colheres de azeite e as bolinhas de carne. Selecionar o programa Slow Cook automático por 5 min.
5. Acrescentar o caldo de galinha (quente) e os legumes, deixar cozer 20 min, velocidade 1 a 110°C.

## INGREDIENTES

- 1 LITRO DE CALDO DE GALINHA QUENTE (OU DOIS CUBINHOS DE PREPARADO DE COMPRA E 1 LITRO DE ÁGUA QUENTE)
- 150GR DE CARNE DE FRANGO
- 250GR DE LEGUMES PARA SOPA VARIADOS (ALHO FRANCÊS; CENOURA; AIPO; COUVE; SALSA; ETC.)
- 2 CEBOLINHAS NOVAS (OU UMA CEBOLA PEQUENA)
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- NOZ MOSCADA
- SAL
- PIMENTA