

SOPA DE BETERRABA COM CARNE DE VACA



INGREDIENTES

- 500 G CARNE DE VACA
- 250 G BETERRABA CRUA
- 200 G COUVE BRANCA
- 50 G CEBOLAS
- 120 G CENOURAS
- 4 DENTES DE ALHO
- 5 CL AZEITE
- 1 L CALDO DE CARNE
- 300 G TOMATES PICADOS, DE LATA
- 3 FOLHAS DE LOURO
- PIMENTA
- SAL
- NATAS
- 5 RAMINHOS DE ANETO

CONFEÇÃO

1. Corte a carne de vaca e todos os legumes descascados em cubos. Coloque a cebola na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 12 durante 30 seg.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte as cenouras, a couve, o alho e o azeite. Selecciono o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 10 min.
3. No final do programa, junte a carne de vaca, o caldo, a beterraba, os tomates e a folha de louro. Tempere com sal e pimenta. Selecciono o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 1h30.
4. Ao servir, junte as natas e aneto e misture.