

# SOPA GEORGIANA



## CONFEÇÃO

1. Corte o borrego. Descasque as cebolas e o alho e coloque-os na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 12 durante 20 seg.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e o vinho branco e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
3. No final do programa, junte o caldo, o borrego, os tomates, o concentrado de tomate, a salsa e o arroz cozido. Tempere com sal e pimenta e seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 1 hora. Sirva quente.

## INGREDIENTES

- 500 G BORREGO
- 100 G CEBOLAS
- 5 DENTES DE ALHO
- 5 CL AZEITE
- 1 L CALDO DE GALINHA
- 250 G TOMATES (POLPA OU PELADOS)
- 15 G CONCENTRADO DE TOMATE
- 25 G SALSA
- 200 G ARROZ COZIDO
- SAL
- PIMENTA