

# SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES



## CONFEÇÃO

1. Deite o feijão branco seco na taça do robot com a lâmina para amassar/triturar e pique 30 segundos na velocidade 12. Descasque e lave a cebola e os dentes de alho, corte a cebola em pedaços e junte tudo na taça. Adicione o azeite e o caldo de carne e programe 15 segundos na velocidade 10.
2. Troque a lâmina pelo acessório misturador. Arranje a couve rejeitando-lhe a parte mais dura, corte-a em pedaços, lave-os, escorra-os e adicione-os à taça. Descasque e lave a cenoura, corte-a em rodela ou meias luas e junte-as também à taça. Acrescente a água, tempere com sal e programe a 100°C, durante 30 minutos, na velocidade 6.
3. Verifique se os legumes estão bem cozidos, acrescente mais água se necessário e programe mais 5 minutos a 100°C e velocidade 6. Retire da taça e sirva quente.

## INGREDIENTES

- 1/2 COUVE LOMBARDA PEQUENA
- 1 CENOURA
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 60 G DE FEIJÃO BRANCO SECO
- 30 ML DE AZEITE
- 1 CUBO DE CALDO DE CARNE
- 1 L DE ÁGUA
- SAL Q.B.