Sopas

SOPA DE FEIJÃO VERDE COM SEGURELHA

Receita de Fã
Fácil
65 Min.
10-12 Doses

INGREDIENTES

- 5 CENOURAS GRANDES + 1 PEQUENA
- 1 CEBOLA
- 1 TOMATE MADURO
- 2 BATATAS
- 300 GR DE FEIJÃO VERDE
- SAL E AZEITE Q.B.
- 2 HASTES DE SEGURELHA (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Corte, finamente, o feijão verde e a cenoura pequena e reserve.

2. Na taça, com a lâmina picadora, coloque as 5 cenouras, as batatas, a cebola e o tomate, cortados em pedaços não muito grandes. Cubra com água (só até à altura dos legumes) e tempere de sal a gosto.

3. Selecione Soup-P1.

4. Após terminar o programa, adicione o feijão verde e a cenoura que reservou e selecione Slowcook-P3, aumentando o tempo para 25 minutos e a temperatura para 100º. Quando faltar 5 minutos para terminar o programa, junte o azeite e as hastes de segurelha.

5. DICA: Esta quantidade enche a taça, não sendo possível colocar o cesto de vapor lá dentro, para cozer o feijão em simultâneo. Caso se faça menos quantidade, pode colocar-se o feijão e a cenoura no cesto e fazer tudo ao mesmo tempo, programando manualmente 100º, 40 minutos, velocidade 2. No final, retirar o cesto, juntar o azeite, triturar em velocidade 12 e juntar o feijão e a cenoura ao creme.