

SOPA DA PEDRA



INGREDIENTES

- 500GRS DE ENTREMEADA DE PORCO
- 1 CHOURIÇO PEQUENO
- 1 FARINHEIRA PEQUENA
- 1 MURCELA PEQUENA
- 1 CEBOLA PICADA
- 4 BATATAS MÉDIAS
- 500GRS DE FEIJÃO ENCARNADO COZIDO
- FOLHAS DE COUVE Q.B.
- SAL Q.B.

CONFEÇÃO

1. Na taça com a lâmina misturadora colocam-se a entremeada, o chouriço e a murcela.

2. Tempera-se com sal a gosto.

3. No cesto coloca-se a farinheira.

4. Coloca-se o cesto dentro da taça e cobre-se tudo com água.

5. Programar vel. 1, 100º, 45min

6. Findo o tempo retira-se o cesto e as carnes da água e reservam-se.

7. Troca-se a lâmina misturadora pela ultrablade.

8. No caldo que ficou na taça junta-se a cebola picada, as batatas cortadas em pedaços muito pequenos, o feijão encarnado e a couve cortada a gosto.

9. Programa-se vel. 3, 100º, 45min

10. Entretanto arranjam-se e cortam-se as carnes em pedaços pequenos.

11. Terminado o programa juntam-se as carnes cortadas ao preparado na taça.

12. Programa-se vel. 3, 80º, 20 min.

13. Está pronta a servir esta sopa que serve de prato principal.
