

SOPA DE BELDROEGAS



INGREDIENTES

- 3 DENTES DE ALHO
- AZEITE Q.B.
- 5 BATATAS MÉDIAS
DESCASCADAS E CORTADAS EM
RODELAS GROSSAS
- 1 MOLHO DE BELDROEGAS
BRAVAS (CAULE VERMELHO)
- 6 OVOS

CONFEÇÃO

1. Na taça com a ultrablade introduzir os dentes de alho descascados e programar vel. 12, 5 segs.

2. Com a espátula baixar o que estiver agarrado às paredes da taça e repetir o procedimento.

3. Trocar a lâmina para a misturadora, adicionar o azeite e programar slow cook P1 pré-definido.

4. Juntar as batatas, as beldroegas lavadas e arrançadas a gosto e o sal.

5. Adicionar água até ao limite de 2,5lts e programar vel.1, 100º, 30min

6. Retirar a lâmina e adicionar os ovos um a um com cuidado e bem espaçados.

7. Programar 100º, 3 minutos

8. Está pronta a servir esta sopa tradicional do Alentejo.
