

SOPA RÁPIDA DE FEIJÃO VERDE



INGREDIENTES

- MOLHINHO DE FEIJÃO VERDE ARRANJADO E CORTADO
- ESPARGUETE PARTIDO, A GOSTO
- 3 BATATAS
- 2 CENOURAS
- 1 CEBOLA
- 2 PEDAÇOS DE ABÓBORA VERDE
- 1 FIO DE AZEITE
- 2 COLHER DE SOBREMESA DE SAL (+-)
- 1 LITRO DE ÁGUA

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina ultrablade na taça, juntar a batata, cenoura, cebola, a abóbora, previamente descascados e lavados.

2. Adicionar a água o azeite e o sal.

3. No cesto de vapor, colocar o feijão verde e o esparguete. Inserir o cesto na taça, tapar e programar Sopas P1 40min.

4. Retirar o cesto antes de iniciar o processo de triturar e reservar o conteúdo numa taça ou tupperware.

5. Virar o puré da sopa para a taça, mexer e servir.
