

MINISTRONE



CONFEÇÃO

1. Coloque na taça da Companion com a ultrablade, a cebola e os dentes de alho e programar a Velocidade 10, por 15 segundos. Trocar a lâmina pelo acessório misturador e juntar o azeite, a folha de louro e a salsa e seleccionar Cozedura lenta P1, 130°C por 4 minutos. Juntar os legumes (excepto a lombarda, os raminhos de brócolos e o feijão manteiga), regar com o caldo de legumes até cobrir tudo (eu coloquei um pouco mais).
2. Temperar de sal e pimenta, juntar a paprika e novamente, seleccionar o programa Cozedura Lenta P2, 95°C por 40 minutos.
3. Juntar depois a massa, a lombarda ripada e o feijão manteiga e finalmente Cozedura Lenta P3 95°C por 10 minutos.
4. No último minuto, juntar mais um fio de azeite.

INGREDIENTES

- 1 LATA PEQUENA DE FEIJÃO MANTEIGA, JÁ COZIDO
- 1 CEBOLA
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1.2 A 1.5 L, DE CALDO DE LEGUMES
- SAL E PIMENTA Q.B.
- 1 TALO DE AIPO
- 3 DENTES DE ALHO
- 1 CABEÇA DE FUNCHO
- 1 TOMATE, PICADO
- 2 CENOURAS, EM RODELAS
- 2 BATATAS, EM CUBOS
- 1 NABO, EM CUBOS
- 1 CHÁV. DE RAMINHOS DE BRÓCOLOS E FEIJÃO VERDE, CORTADO
- MEIO REPOLHO/LOMBARDA, RALADO FINAMENTE
- 2 C. SOPA DE SALSA FRESCA
- 1 C. CHÁ DE PAPIKA
- MASSA A GOSTO (USEI MARGARIDAS VEGETAIS)