Sopas

MINESTRONE

Receita Oficial
Fácil
90 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 120 G FEIJÃO BRANCO
- 50 G CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 100 G BATATAS
- 100 G CENOURAS
- 50 G ALHO FRANCÊS (APENAS PARTE BRANCA)
- 50 G CURGETES
- 20 G AIPO
- 80 G BACON
- 40 G MANTEIGA
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1,5 L CALDO DE GALINHA
- 250 G TOMATES PELADOS, DE LATA
- 80 G MASSA PEQUENA (COTOVELINHOS)
- SAL E PIMENTA

CONFEÇÃO

1. De véspera, mergulhe o feijão branco em água.
2. No mesmo dia, descasque a cebola e o alho e corte-os grosseiramente. Corte os outros legumes e o toucinho em pequenos pedaços.
3. Coloque a cebola e o alho na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 10 seg. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte a manteiga, a folha de louro e o bacon e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 ºC durante 4 min.
4. Junte o caldo, os legumes cortados em cubos, o feijão e os tomates pelados. Tempere com sal e pimenta e seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 ºC durante 1 hora.
5. Junte a massa e volte a seleccionar o programa P2 de cozedura lenta a 100 ºC durante 10 min. Sirva quente com folhas de manjericão picadas.