

SOPA À PORTUGUESA RÁPIDA



CONFEÇÃO

1. Na taça, com a lâmina ultrablade, colocar o feijão escorrido (não aproveito a água por causa dos conservantes, mas depende de cada um), uma embalagem de legumes, um pouco de sal e cobrir com água.

2. Cortar em pedaços um pouco mais pequenos a outra embalagem de legumes e colocá-los no cesto de cozer a vapor. Inserir o cesto na taça.

3. Selecionar o programa Steam, aumentando o tempo para 50 minutos. Caso use água a ferver, 40 minutos são suficientes.

4. Retirar o cesto.

5. Retificar o sal, juntar azeite a gosto e programar velocidade 12 durante 2 minutos e 30 segundos.

6. Adicionar os legumes do cesto, envolver e servir.

INGREDIENTES

- 1 FRASCO DE FEIJÃO BRANCO COZIDO
- 2 EMBALAGENS DE LEGUMES FRESCOS PARA SOPA À PORTUGUESA
- ÁGUA Q.B.
- SAL E AZEITE A GOSTO