

SOPA DE NOODLES COM LEGUMES E COGUMELOS



CONFEÇÃO

1. Coloque na taça da Companion com a lâmina de triturar/amassar, a cebola, o dente de alho e o azeite na tigela e pique 10 seg / velocidade 7 , depois refogue 5 min / 120 ° C / velocidade 2 .
2. Adicione a massa e refogue por 3 minutos a 90° C na velocidade 2 . Transfira o refogado para uma tigela e reserve.
3. Deite agora na taça os tomates, o concentrado, o caldo de legumes e os cominhos em pó e misture por 1 minuto na velocidade 10.
4. Adicione água, os legumes e os cogumelos e programar 8 minutos a 100 ° C na velocidade 2 .
5. Finalmente junte a massa que havia reservado e cozinhe por 5 minutos a 100° C na velocidade 2.
6. Sirva de imediato!

INGREDIENTES

- 50 G DE CEBOLA CORTADA AO MEIO
- 2 DENTES DE ALHO
- 40 G DE AZEITE
- 100 G DE MASSA TIPO NOODLES
- 200 G DE TOMATES MADUROS, EM PEDAÇOS
- 50 G DE PURÉ OU CONCENTRADO DE TOMATE
- 100 G DE LEGUMES FRESCOS A GOSTO (USEI AIPO, ALHO-FRANCÊS, COUVE-FLOR E CENOURA, RIPADOS)
- 80 G DE COGUMELOS, DESIDRATADOS
- 1 CUBO DE CALDO DE LEGUMES
- 1 C. DE CHÁ DE COMINHOS EM PÓ
- 800 G DE ÁGUA