Sopas

SOPA DE FAVAS COM COENTROS

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
10-12 Doses

INGREDIENTES

- 800 GR DE FAVAS CONGELADAS
- 1 CEBOLA
- 2 CENOURAS
- 3 DENTES DE ALHO
- 1 DL AZEITE
- 1 RAMO DE COENTROS
- SAL Q.B.
- 1 L DE ÁGUA A FERVER
- BACON EM CUBOS (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Usar o acessório picador (ultrablade) e regular a tampa de vapor para MAX.
2. Colocar na taça o azeite, a cebola cortada e os dentes de alho. Triturar 15 segundos em velocidade 12. Selecionar Slowcook P1.
3. Juntar as favas, a cenoura cortada, metade do ramo de coentros, sal a gosto e a água a ferver. Selecionar Sopas P1.
4. Quando se iniciar a trituração, juntar os restantes coentros.
5. Servir com cubos de bacon e coentros picados (opcional).