

# SOPA DE LEGUMES AOS PEDACOS



## CONFEÇÃO

1. Atenção: estás quantidades vão encher a panela até acima do limite!

---
2. Cortar os legumes todos aos cubos pequenos.

---
3. Na cuba, com o misturador, colocar todos os legumes. Juntar água até acima dos legumes. Acrescentar sal, pimenta, salsa picada, alho em pó e o cubo de caldo de legumes. Programar na velocidade 2, à 100°C, durante 25 minutos.

---
4. No final do tempo, acrescentar o feijão vermelho, misturar com a espátula e voltar a programar na velocidade 2, 100°C, 20 minutos.

---
5. Bom apetite!

---

## INGREDIENTES

- - 5 CENOURAS MÉDIAS
- - 4 BATATAS MÉDIAS
- - 1 COURGETTE
- - 3 NABOS MÉDIOS
- - 1 PEDAÇO DE ABÓBORA
- - 1 CEBOLA
- - 1 LATA GRANDE DE FEIJÃO VERMELHO
- - SAL Q.B
- - PIMENTA Q.B
- - SALSA PICADA Q.B
- -ALHO EM PÓ Q.B
- - 1 CUBO DE CALDO DE LEGUMES (OPCIONAL)