

# SOPA DA AVÓ LAURINDA



## CONFEÇÃO

1. Com o acessório de misturar na taça, colocar o feijão e um pouco de água da cozedura, ( o chouriço em pedaços ou rodelas - opcional), a batata, cenoura, , a couve, o alho , o esparguete aos pedaços. Temperar de sal, um fio de azeite e cobrir os legumes com agua.
- 
- 

3. Programar vel3. 95° 40 min.
- 

## INGREDIENTES

- 3 BATATAS MÉDIAS AOS CUBOS
- 2 CENOURAS EM CUBOS
- FEIJÃO VERMELHO OU MANTEIGA COZIDOS E UM POUCO DA ÁGUA DA COZEDURA ( USEI COZIDO EM CASA MAS PODE SER DE LATA)
- COUVE CORAÇÃO EM PEQUENOS PEDAÇOS
- 1 DENTE DE ALHO ( ACRESCENTEI)
- ESPARGUETE AOS PEDAÇOS
- ÁGUA
- SAL
- AZEITE
- CHOURIÇO (OPCIONAL)