



SOPA DE COUVE COM FEIJÃO- MANTEIGA



Sopas



25 MIN



FÁCIL



46 PESSOAS



YAMMI 2

Ingredientes

- 100 g de couve
- 25 g de azeite
- 500 g de base de sopa simples
- 300 g de água
- Sal a gosto
- 300 g de feijão-manteiga cozido

Preparação

- 1º** Corte a couve às tiras muito finas.
- 2º** Coloque a couve e o azeite no copo e programe 5 minutos, a 120°C, velocidade 2 na Rotação Inversa
- 3º** Adicione a base da sopa, a água e o sal (opcional) e programe 15 minutos, a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa .
- 4º** Junte o feijão e programe mais 5 minutos, a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa .
- 5º** Verifique a cozedura da couve e, se necessário, programe mais alguns minutos na mesma velocidade e temperatura.

Nota: Alerta: Aguarde uns segundos antes de abrir a tampa para que o líquido estabilize e não salpique.