



SOPA FRIA DE RÚCULA E MOZARELLA



Sopas



41 MIN



FÁCIL



810 PESSOAS



YAMMI 2 XL

Ingredientes

- 1500 g de água
- 1 cubo de caldo de galinha
- 300 g de curgete
- 300 g de rúcula
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- 20 unidades de tomate-cereja
- 300 g de mozzarella fresca

Preparação

- 1º** Introduza na panela a água e o cubo de caldo de galinha e programe 10 minutos a 100°C na velocidade 1.
- 2º** Adicione a curgete cortada em pedaços pequenos, a rúcula, sal e pimenta a gosto e programe 30 minutos a 100°C na velocidade 2.
- 3º** De seguida, regule 30 segundos na velocidade 9, aumentando gradualmente a velocidade. Verifique a textura da sopa e, se preferir, regule mais uns segundos na mesma velocidade.
- 4º** Retire da panela e deixe arrefecer.
- 5º** Sirva com os tomate-cereja cortados ao meio e a mozzarella fresca em cubos de 1 cm.