

# FICHA TECNICA



## Sopa de Feijão Verde<sup>1,3,6,7,8,12</sup>

**Método de Confeção:** Cozido

Ingredientes	Capitação Bruta (g/ml)	Parte Edível (%)	Peso Edível (g/ml)
<b>Batata (fécula)</b> <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	62,5	100	62,5
<b>Cenoura</b>	21,25	82	17,42
<b>Feijão verde</b>	25	95	23,75
<b>Cebola</b>	52,5	89	46,72
<b>Azeite Virgem</b>	3	100	3
<b>Sal</b>	0,1	100	0,1
<b>Água</b>	1000	100	1000

## Modo de Preparação

Preparar os legumes. Colocar uma panela no fogão com água e, quando esta começar a ferver, deitar a cebola, a batata, a cenoura e o feijão verde. Deixar cozer lentamente, aproximadamente vinte minutos. Quando os ingredientes estiverem cozidos, temperar com sal e triturar. Verificar o tempero. Servir numa tijela ou prato fundo com croutons e um fio de azeite.

## Observações

## Foto Empratamento



A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:

1- Glúten; 2- Crustáceos/Marisco; 3- Ovos; 4-Peixe e produtos á base de peixe; 5- Amendoins; 6- Soja; 7- Leite/Lactose; 8- Frutos de Casca Rija; 9- Aipo; 10- Mostarda; 11- Sementes de sésamo;12- Dióxido de Enxofre; 13- Tremoços; 14- Moluscos

