

SOPA DE FEIJÃO BRANCO COM ABÓBORA

INGREDIENTES

250 g de feijão branco
500 g de abóbora japonesa (cabotian)
500 ml de água
1 rodela de gengibre
1 cebola
3 dentes de alho
temperos a gosto
sal a gosto
4 colheres de cheiro-verde picado

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho em água quente por 1 hora.

Cozinhe a abóbora com o gengibre à parte, apenas em água até ficar bem mole, em torno de 30 minutos, reserve.

Cozinhe o feijão com a água, após pegar pressão por 20 minutos.

Em uma panela, frite o alho com a cebola e os temperos de sua preferência.

Junte ao feijão já sem pressão.

Adicione a abóbora e deixe cozinhar semi tampada por 15 minutos.

Adicione sal a gosto.

Junte um pouco do caldo com algumas partes da abóbora e bata com o pedaço do gengibre.

Volte a misture à sopa novamente e cozinhe por 3 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20497-sopa-de-feijao-branco-com-abobora.html>