

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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