

SOPA DE FEIJÃO BRANCO COM ABÓBORA

INGREDIENTES

250 g de feijão branco

500 g de abóbora japonesa (cabotian)

500 ml de água

1 rodelas 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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/20497-sopa-de-feijao-branco-com-abobora.html>