

# SOPA DE FEIJÃO COM UM TOQUE ESPECIAL

## INGREDIENTES

3 conchas de feijão já cozido e temperado  
2 dentes de alho  
cebola a gosto  
linguiça calabresa a gosto  
2 colheres de molho barbecue  
macarrão do tipo espaguete  
2 colheres de farofa com linguiça apimentada (já pronta)  
1 pacote de pózinho de miojo do sabor que preferir  
duas pitadas de sal

## MODO DE PREPARO

Bata o feijão no liquidificador com um copo e meio de água e reserve.  
Corte a linguiça calabresa em pedaços pequenos e frite junto com o alho e cebola.  
Coloque duas colheres de molho barbecue na linguiça e misture.  
Desligue o fogo e reserve.  
Pegue uma quantidade de macarrão que dê para quebrar ao meio e coloque para cozinhar.  
Depois de cozido e escorrido, acrescente o macarrão na panela da linguiça, ligue o fogo e misture bem.  
Acrescente o feijão.  
Quando estiver fervendo, acrescente o pózinho de miojo e a farofa de linguiça temperada e mexa até misturar bem todos os ingredientes.  
Acrescente as duas pitadas de sal e misture.  
Desligue o fogo e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21814-sopa-de-feijao-com-um-toque-especial.html>