

# 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 pôzinho 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 pôzinho 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://receitasfáceisrápidas.com.br/receita/21814-sopa-de-feijao-com-um-toque-especial.html>