

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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