

# SOPA DE FEIJÃO COM PÉ DE PORCO

## INGREDIENTES

4 copos de feijão pequeno vermelho  
4 pés de porco picados pedaços grande fermentados em água fervendo  
1 cabeça de alho inteira com casca  
1/2 cebola  
1 pimentão vermelho cortado em fatias  
alho descascado a gosto  
coentro agosto  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
1 cubo de caldo de carne  
óleo para fritar os temperos  
torresmo pronto de preferência  
ovos cozidos para adicionar  
arroz cozido

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão na pressão com o pé de porco, a cabeça de alho e água suficiente.

Sempre deixo o feijão de molho antes de cozinhar.

Em uma panela grande a parte, frite em óleo a cebola e alho picado, depois adicione pimentão, cubo de caldo de carne, coentro, sal e pimenta-do-reino.

Após tudo refogado, adicione o feijão cozido com pé de porco e com toda a água, retirando somente a casca da cabeça de alho.

Caso não tenha água suficiente, pode adicionar mais água e deixar ferver.

Sirva com ovos cozidos, um pouco de arroz e torresmo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26559-sopa-de-feijao-com-pe-de-porco.html>