

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 agostado
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 deixe 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>