

# SOPA COM CALDO DE FEIJÃO

## INGREDIENTES

- 2 conchas de feijão já cozido e temperado
- 3 batatas grandes picadas
- 1 cenoura picada em pedaços
- 1/2 caldo knorr sabor carne
- 1 sazón também de carne
- alho e cebola a gosto
- sal a gosto
- 1/2 pacote de macarrão (espaguete ou parafuso)

## MODO DE PREPARO

Bata o feijão no liquidificador, com 1 copo de água.

Em uma panela, frite o alho e a cebola.

Quando dourar, acrescente os legumes e logo depois, o feijão batido com a água.

Assim que acrescentar o feijão batido, já acrescente o caldo knorr para que ele dilua conforme ferve.

Deixe a água ferver bem (até pular bastante), depois acrescente o macarrão, sazón e sal.

Aguarde o macarrão ficar "al dente" e pronto.

Se desejar, acrescente mais legumes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27827-sopa-com-caldo-de-feijao.html>