

SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES

INGREDIENTES

500 g de carne moída
cebola
alho
salsinha
cheiro verde
2 pratos de feijão já cozido, com calda
4 batatas
2 cenouras
4 folhas de couve manteiga
5 mandioquinhas
1 repolho pequeno
macarrão espaguete, conchinha ou padre nosso

MODO DE PREPARO

Frite a carne moída com o alho e cebola.

Acrescente o sal e pimenta a gosto.

Coloque o feijão já cozido e acrescente 1 litro de água filtrada.

Descasque e pique todos os legumes (batata, cenoura e mandioquinha) em cubos pequenos.

Lave bem as folhas e pique em tiras finas a couve e o repolho.

Coloque todos os ingredientes na água e deixe amolecer.

Vá testando o tempero, porque a batata puxa muito o sal da sopa e geralmente tem que completar mais um pouco, depois dela amolecida.

Depois de todos os ingredientes cozidos, desligue o fogo e coloque o macarrão.

Tampe por 10 minutos, é muito importante que a sopa não esteja no fogo quando colocar o macarrão, para não empapar.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29363-sopa-de-feijao-com-legumes.html>