

SOPA DE FEIJÃO COM VERDURA

INGREDIENTES

8 cenouras

6 batatas grandes

400 g de feijão carioca ou feijão fradinho cozinho

100 g de bacon ou barriga defumada

300 g de linguiça defumada ou calabresa

2 cebolas grandes

3 dentes de alho grandes

2 folhas de louro

3 folhas de couve picada

2 tomates

1 colher de massa de tomate

1 caldo knorr de feijão

sal a gosto

pimenta do reino a gosto

5 colheres de óleo

5 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Primeiro pique a cenoura, a batata, cebola, alho, tomate, bacon e linguiça.

Coloque o óleo na panela, depois a cebola, alho, bacon e a linguiça.

Refogue até a água secar.

Coloque a cenoura, batata, folha de louro, couve, tomate, a massa de tomate, caldo de feijão e refogue tudo.

Coloque água quente e quando a água cobrir todos os ingredientes coloque o feijão.

Deixe cozinhar até tudo ficar cremoso e macio, coloque sal e pimenta a gosto. Depois de tudo pronto coloque as cinco colheres de azeite e misture. Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35801-sopa-de-feijao-com-verdura.html>