

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 ingrediente 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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