

# SOPA DE FEIJÃO DELÍCIA

## INGREDIENTES

400 g de feijão pronto  
3 ovos cozidos cortados grosseiramente  
3 colheres sopa de farinha de mandioca temperada  
1 cebola pequena descascada  
1 caldo sabor costela diluído em água quente  
150 g de macarrão  
1/4 xícara molho inglês  
1 litro e 1/2 de água  
Sal, pimenta-do-reino e cheiro verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o feijão, a cebola, o caldo de carne, o molho inglês e a farinha de mandioca.

Bata por aproximadamente 5 minutos na potência máxima ou até virar um caldo homogêneo.

Em uma panela coloque o caldo preparado no liquidificador o macarrão e a água.

Se o macarrão escolhido for do tipo espaguete, você deverá quebrá-lo para que não grude no fundo da panela.

Deverá ficar um caldo ralinho mesmo, caso perceba que esteja muito grosso, utilize mais água, pois quando começar a ferver o macarrão e a farinha de mandioca farão o caldo engrossar.

Cozinhe por aproximadamente 15 minutos mexendo de vez em quando para que o macarrão não grude no fundo da panela.

Coloque os ovos cozidos, sal, pimenta-do-reino e o tempero verde a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37543-sopa-de-feijao-delicia.html>