

SOPA PAULISTA

INGREDIENTES

500 g de bacon
500 g de linguiça de paio
500 g de costelinha suína salgada
250 g de feijão manteiga
200 g de cenoura
200 g de batata
1 molho de agrião
5 dentes de alho
1 cebola média picada
1 tomate sem semente picado
1 pimentão pequeno picado
cheiro verde a gosto
1 caldo de knorr de carne
sal a gosto
azeite
colorau

MODO DE PREPARO

Dessalgue a costelinha e refogue junto com o bacon e a linguiça.

Adicione o alho picado e refogue.

Coloque a cebola, o tomate, o pimentão, o colorau e o azeite.

Coloque o feijão já lavado, ponha na pressão por 30 minutos.

Abra a panela e junte a batata e a cenoura picados em cubinhos.

Depois de cozidos coloque o agrião e o cheiro verde.

Deixe ferver até engrossar um pouco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41024-sopa-paulista.html>