

SOPA CRIOULA

INGREDIENTES

- 1 kg de feijão preto
- 3 pedacos de linguiça calabresa cortados em cubos
- 350 g de bacon cortados em pedaços pequenos
- 500 g de carne seca desalgue primeiro depois corta
- 3 cenouras grandes cortados em rodela
- 2 dentes de alho
- 1 cebola picada
- 1 pimentão picado
- 2 tomates picado
- 6 batatas cortadas em cubos
- 1 sazón
- 1 tablete de caldo knorr sabor carne
- 1 repolho cortado em pedaços pequenos

MODO DE PREPARO

Pode dividir em duas partes na panela de pressão porque tem muita coisa.

Cozinhe o feijão separadamente, quando estiver bom bata tudo no liquidificador até virar um creme.

Na panela de pressão soque o alho juntamente com a linguiça mas o bacon e deixe dourar uns 10 minutos.

Coloque cebola, pimentão e o tomate juntamente com a carne seca e depois coloque a cenoura com batata.

Deixe ferver uns 5 minutos, depois coloque aos pouquinhos o caldo do feijão e depois o repolho.

Feche a panela de pressão e deixe pegar pressão uns 10 minutos.

Depois e só servir.

Um bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42696-sopa-crioula.html>