

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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