

## SOPA CRIOLA

### 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 rodelas

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://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/42696-sopa-crioula.html>