

SOPA DE FEIJÃO DA SHIRLEY

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de feijão carioca ou preto cozido e batido no liquidificador

2 xícaras (chá) de caldo de carne (pode ser de tablete, dissolvido em água)

1 e 1/2 xícara (chá) de água

1 cebola média picada

3 dentes de alho picados

Coentro ou salsinha a gosto

Cebolinha a gosto

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Azeite de oliva ou óleo vegetal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola no azeite ou óleo, mas não deixe queimar.

Acrescente o feijão batido e a pimenta e misture bem.

Em seguida, acrescente o caldo de carne e espere ferver.

Adicione a água e mexa bem. Deixe ferver um pouco.

Se o seu feijão tinha alguma carne ou linguiça dentro, você pode adicionar à sopa e deixar ferver mais um pouco.

Prove o sal e, se necessário, adicione mais.

Deixe o caldo reduzir um pouco e desligue.

Adicione o coentro ou salsinha e a cebolinha picados e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46051-sopa-de-feijao-da-shirley.html>