

SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO DE LETRINHAS E LINGUIÇA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de feijão cozido
- 1 litro de água
- 1 cebola picadinha
- 2 dentes de alho amassados
- 3 colheres de azeite
- 2 cubinhos de tempero para feijão ou outro qualquer
- 2 colheres de sopa de salsa picadinha
- 2 colheres de sopa de cebolinha picadinha
- 200 g de linguça cortadas em fatias
- 1/2 xícara de macarrão de letrinhas (alfabeto) ou outro de sua preferência, entretanto, melhor se for bem pequeno
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o feijão cozido, os cubinhos de tempero para feijão e a água.

Reserve.

Em uma panela grande, coloque a metade do azeite e frite o alho e a cebola. Coloque então a linguça e deixe dourar. Adicione o feijão que foi batido no liquidificador, colocando a metade dos temperinhos verdes e provando o sal. Se gostar, coloque um pouco de pimenta.

Finalmente, coloque o macarrão e deixe cozinhar por uns 5 minutos. Na hora de servir, coloque o restante dos temperinhos verdes e o azeite. Sirva bem quentinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50044-sopa-de-feijao-com-macarrao-de-letrinhas-e-linguica.html>