# MINESTRONE COM MOLHO PISTOU

## INGREDIENTES

### PARA MOLHO:

Para molho:1/2 xícara de azeite de oliva

2 tomates médios maduros,sem pele e sementes,picados

1 xícara de folhas de manjericão lavado e seco

2 dentes de alhos picados

1/2 xícara de parmesão ralado

sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Cubra o feijão com água e deixe de molho de um dia para o outro.

Escorra o feijão e leve-o ao fogo com 2,5 litros de água e a carne inteira.Deixe ferver até o feijão ficar cozido,sem desmanchar.

Escorra o feijão e a carne ,reservando o caldo na panela; separe apenas 1 xícara do caldo.corte a carne em pedaços pequenos e recoloque-a na panela com o caldo.

Acrescente os vegetais e os temperos e leve ao fogo alto.Quando ferver,tampe a panela,abaixe o fogo e cozinhe por 35 minutos.

Enquanto isso,coe o caldo separado e bata no liquidificador com metade do feijão.

Adicione o feijão batido á panela. Em seguida,acrescente o macarrão e deixe ferver até que ele fique al dente.

Prepare o molho. Bata todos os ingredientes (exceto o sal e a pimenta) no liquidificador até ficar homogêneo . Tempere com o sal e a pimenta e leve á mesa numa molheira. Cada pessoa coloca a porção desejada no prato de sopa.

Para uma refeição completa, basta servir o minestrone com pão e um ou dois tipos de queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50527-minestrone-com-molho-pistou.html