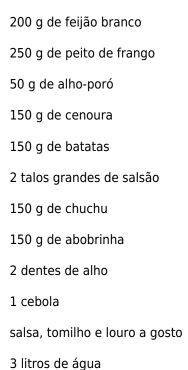
## SOPA DE FEIJÃO BRANCO ESPECIAL

## **INGREDIENTES**



sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho na véspera e escorra posteriormente.

Coloque o feijão em uma panela, com as ervas e junte a água. Depois tampe a panela e cozinhe em fogo baixo por 40 minutos.

Tire a raiz e a parte mais dura e verde do alho-poró e corte-o em fatias finas (apenas a parte tenra).

Corte as batatas, as cenouras, chuchu e abobrinha em cubos. Junte ao caldo de feijão, com o alho, sal, coloque o frango

Se necessário um pouco mais de água.

Deixe cozinhar até os legumes ficarem tenros.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51841-sopa-de-feijao-branco-especial.html