

SOPA DE FEIJÃO BRANCO ESPECIAL

INGREDIENTES

200 g de feijão branco
250 g de peito de frango
50 g de alho-poró
150 g de cenoura
150 g de batatas
2 talos grandes de salsaão
150 g de chuchu
150 g de abobrinha
2 dentes de alho
1 cebola
salsa, tomilho e louro a gosto
3 litros de água
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>