

SOPA DE FEIJÃO SIMPLES

INGREDIENTES

1/2 pacote de feijão preto
2 caldos knorr de costela
Linguiça tipo calabresa fina
4 cenouras pequenas
5 batatas medias
5 folhas de repolho picada
1/2 saco de macarrão espaguete
Azeite
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão normalmente.

Depois de cozido coloque com metade do caldo dentro do liquidificador, bata até acabar com todos os grãos, reserve dentro da panela de pressão que já está com o resto do caldo.

Cozinhe as batatas em cubo não muito cozidas no ponto.

Cozinhe as cenouras em rodela medias bem cozidas.

Corte a linguiça e frite no azeite só um pouco para dourar coloque dentro do feijão junte as batatas cozidas e as cenouras e adicione o repolho cru, deixe tudo em fogo normal na pressão. Pouco tempo depois de o repolho estar cozido adicione o macarrão.

Adicione azeite em uma frigideira coloque os caldo knorr e o sal, frite e jogue no feijão, mexa e deixe ferver mais um pouco.

Prove se está bom de sal e sirva quentinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53297-sopa-de-feijao-simples.html>