



Sopa de feijão



Categoria
Sopas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Gallo Azeite

- 800g de feijão manteiga cozido
- 1,5 litro de caldo de legumes ou água
- 2 cenouras
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 folha de louro
- 0,5 couve lombarda
- 0,5 chouriço
- 50g de massa cotovelos grossos ou outra pequena
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1

Comece por refogar a cebola com o alho e o louro num fio de azeite. Adicione a cenoura às rodelas e o chouriço inteiro e cubra com o caldo de legumes. Tempere com sal e deixe cozinhar cerca de 20 minutos.

2

Reserve cerca de 150 g de feijão e adicione o restante à sopa. Retire a folha de louro e o chouriço e triture até ficar cremosa.

3

Junte a massa e a couve à sopa e deixe cozinhar por mais 15 minutos.

4

Por último junte o feijão reservado e o chouriço em rodelas finas. Retire a sopa do lume e sirva com um fio de azeite.

Produtos utilizados



Azeite
Azeite

Veja também

 Sopas  Médio  Fácil

Gaspacho de meloa e feta

 Sopas  Médio  Fácil

Creme de legumes e frango com massinha

 Sopas  Médio  Fácil

Gaspacho alentejano com queijo atabafado

 Sopas  Rápido  Fácil

Puré de beterraba e castanha

 Sopas  Rápido  Fácil

Sopa Glória



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide