

Sopa de Feijão Encarnado com Couve



Ingredientes: 600 grama de feijão encarnado
100 grama de chouriço
300 grama de couve portuguesa cortada em pedaços
0 unidade de azeite
1 unidade de cebola picada
1 unidade de dente de alho picado
500 grama de batatas
3 unidade de cenouras cortadas em cubinhos
50 grama de macarronetes
0 grama de sal

Instruções de preparação:

Numa panela com água, tempere com sal e coloque a cozer o chouriço e o feijão cerca de 35 minutos. Depois do feijão cozido retire o chouriço para um prato e reserve metade do feijão. Numa outra panela, leve ao lume a cebola, o azeite, o alho e deixe refogar. Junte as batatas e a metade do feijão com a água da cozedura. Deixe cozer 25 minutos até a batata ficar cozida. Depois de cozido, passe com a varinha mágica. Se necessário, acrescente mais água. Junte a couve e deixe cozer 15 minutos. Junte a cenoura e deixe cozer 10 minutos. Por fim, junte os macarronetes e o feijão reservado. Deixe cozer 10 minutos. Depois de tudo cozido está pronto a servir. Sirva esta sopa quente com as rodelas de chouriço por cima.

Sugestões Adicionais: