

SOPA DE FEIJÃO ENCARNADO COM COUVE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

600g de feijão encarnado
100g de chouriço
300g de couve portuguesa cortada em pedaços
125 ml de azeite
1 cebola picada
1 dente de alho picado
500g de batatas
3 cenouras cortadas em cubinhos
50g de macarronetes
Sal q.b.

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.

Custo: 3.30 € ; Custo por pessoa: 0.41 €

<http://www.saborintenso.com/f19/sopa-feijao-encarnado-couve-1801/>

www.saborintenso.com