

CREME DE FEIJÃO VERMELHO COM BATATA DOCE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 40 MINUTOS

500g de feijão vermelho cozido

1 batata doce grande cortada em pedaços

50g de manteiga

1 cebola picada

100g de bacon

2 cravinhos

Sal q.b.

1,5 l de água

Cubinhos de pão torrado (croutons)

PREPARAÇÃO

1. Numa panela, leve ao lume a manteiga e a cebola.

Deixe aquecer.

2. Junte os cravinhos, o bacon, a batata doce e tempere com sal.

Junte a água.

Tape e deixe cozer durante 30 minutos.

3. Depois da batata doce cozida, com uma escumadeira, retire os cravinhos e o bacon.

4. Adicione o feijão e deixe ferver.

5. Passe a sopa com a varinha mágica.

6. Leve novamente ao lume até ferver.

Sirva a sopa com o bacon cortado em tirinhas e os cubinhos de pão.

Custo: 3.50 € ; Custo por pessoa: 0.58 €

<http://www.saborintenso.com/f19/creme-feijao-vermelho-batata-doce-12453/>

www.saborintenso.com