

SOPA DE FEIJÃO BRANCO COM AGRIÕES

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

540g de feijão branco cozido
500g de batatas
125g de agriões escolhidos e lavados
1 cebola
2 dentes de alho
1 cubo de caldo de galinha
80 ml de azeite
Sal q.b.
1,5 l de água

PREPARAÇÃO

1. Numa panela leve ao lume a água, as batatas, a cebola, o cubo de caldo de galinha, os alhos e cerca de 2/3 de feijão. Reserve o restante.
Tempere com sal, tape e deixe cozer durante 20 minutos.
2. Depois de tudo cozido passe a sopa com a varinha mágica.
Junte o restante feijão e os agriões.
Mexe e se necessário acrescente um pouco mais de água.
Junte o azeite e deixe ferver durante 2 minutos.

Custo: 4.00 € ; Custo por pessoa: 0.50 €

<http://www.saborintenso.com/f19/sopa-feijao-branco-agrioes-4255/>

www.saborintenso.com