

SOPA DE FEIJÃO COM ENTRECOSTO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

600g de teclado de entrecosto
cortado em pedaços
150g de morcela de sangue para cozer
100g de chouriço de carne
4 colheres de sopa de azeite
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
550g de feijão encarnado cozido
1 nabo cortado em pedaços
300g de batatas
1 molho de nabiças arranjado
1 cenoura grande cortada em cubinhos
1 nabo cortado em cubinhos
Sal q.b.



Tempo de preparação: 1 hora e 20 minutos
Custo: 7.00 € | Custo por pessoa: 0.70 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/sopa-feijao-entrecosto-22555/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela, leve ao lume o azeite, a cebola e os alhos.
Mexe e deixe refogar.
Junte o entrecosto.
Tempere com sal.
Adicione os enchidos, o feijão, o nabo cortado em pedaços, as batatas e 3 litros de água.
Tape e deixe cozer durante 30 minutos.
2. Passado os 30 minutos, retire para uma travessa, os enchidos e o entrecosto.
Passe a sopa com a varinha mágica.
À sopa, adicione as nabiças, a cenoura e o nabo cortado em cubos.
Caso seja necessário, acrescente um pouco mais de água.
Mexe, tape e deixe cozer aproximadamente 30 minutos, até que os legumes fiquem cozidos.
3. Depois de tudo cozido, adicione os enchidos cortados em rodelas e a carne.
Quando começar a ferver, está pronta a servir.