

SOPA DE FEIJÃO BRANCO COM TOMATE E SALSA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

60 ml de azeite
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
400g de tomates maduros cortados em pedaços
550g de feijão branco cozido
1 ramo de salsa
125 ml de polpa de tomate
120g de massa macarronete
Salsa picada
2 litros de caldo de carne
180g de bacon fatiado cortado em tirinhas
Sal q.b.



Tempo de preparação: 40 minutos

Custo: 4.00 € | Custo por pessoa: 0.66 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/sopa-feijao-branco-tomate-salsa-33208/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela leve ao lume o azeite, a cebola e os alhos. Mexa e deixe refogar sem alourar.
2. Junte metade do feijão, o tomate, a polpa de tomate, o ramo de salsa e o caldo de carne. Tempere com sal. Tape e deixe cozer durante 20 minutos.
3. Depois do tomate cozido, passe a sopa com a varinha mágica. À sopa, adicione a massa e o restante feijão. Caso a sopa esteja muito espessa, acrescente mais um pouco de água. Deixe cozer durante 15 minutos e mexa de vez em quando para não agarrar no fundo.
4. Entretanto, numa frigideira, frite o bacon. Mexa e deixe saltear até que fique bem tostado.
5. Depois da massa cozida, retire a sopa do lume. Sirva a sopa com o bacon tostado por cima e polvilhada com a salsa picada. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com