

SOPA DE FEIJÃO VERDE COM BACON

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

0,5 kg de feijão verde cortado em jardineira
0,5 kg de batata cortada em cubos
0,5 kg de tomate sem pele cortado em cubos
1 cebola picada
1 dl de azeite
2 dentes de alho picados
3 colheres de sopa de polpa de tomate
150g de bacon cortado em cubos
1 tigela de massa cotovelos
Hortelã q.b.
1,5 l de água
Sal grosso q.b.

PREPARAÇÃO

Numa panela, leve ao lume o azeite e a cebola, deixe alourar um pouco. Depois de alourar, junte os alhos, o feijão verde e o bacon, deixe estufar aproximadamente 5 minutos. Passado os 5 minutos junte a polpa de tomate e metade da água, deixe ferver. Quando estiver a ferver junte a batata e tempere com sal, deixe cozer durante 5 minutos. Passado os 5 minutos junte a restante água, o tomate e a massa, mexa e deixe cozinhar mais 10 minutos. Por fim, junte a hortelã, mexa e se necessário, acrescente um pouco mais de água. Sirva de imediato.



Custo: 5.00 € ; Custo por pessoa: 0.83 €

<http://www.saborintenso.com/f19/sopa-feijao-verde-bacon-698/>

www.saborintenso.com