

Sopa de Feijão

Tipo: prato salgado

Ingredientes

- 2 chávenas(xícaras) de feijão encarnado (vermelho)
- 1 couve portuguesa pequena
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 1 cenoura média
- 1 nabo
- 1 colher de sopa de azeite
- sal a gosto

Preparação

Por o feijão de molho na água no dia anterior.

Cozer em panela de pressão durante 15 à 20 minutos.

Retirar um pouco de feijão e reservar à parte.

Juntar ao feijão restante a cebola, a cenoura e o nabo, cortados em pedaços. Fechar a panela de pressão e cozer mais 10 minutos.

A seguir, reduzir a puré e acrescentar a água necessária. Se preferir, passar numa peneira pra retirar as cascas do feijão.

Adicionar o feijão inteiro que reservou, a couve portuguesa cortada aos farrapos e o sal, e deixar apurar cerca de 10 minutos sem pressão.

Finalmente, coloque o azeite e o alho.

Está pronto... bom apetite !