



Sopa de feijão carioca Premium



Tempo de preparo:
2h

Rendimento:
10 porções

Tipo:
Caldos e Sopas

Nível:
Fácil

Ingredientes

3 xícaras (chá) de feijão carioca Solito Premium (cozido, temperado e batido no liquidificador com o caldo)

2 batatas em cubos
1 chuchu em cubos
1 cenoura em cubos
250g de macarrão para sopa
150g de bacon em cubos
3 dentes de alho picados
1 cebola picada
azeite
sal
cheiro verde
1 litro de água

Modo de preparo

- Cozinhe o Feijão Carioca Premium. Depois de pronto, bata no liquidificador e reserve.
- Cozinhe o macarrão de sua preferência (indicamos o argolinha) e reserve.
- Em uma panela com água e sal, cozinhe os legumes, colocando inicialmente a cenoura, em seguida a batata e quando estiverem mais amolecidos, adicione o chuchu.
- Em outra panela, sem óleo, doure o bacon até ficar com espumas, em ponto de “pururuquinha” e reserve.
- Em uma panela, adicione ao Feijão Premium já batido no liquidificador e os legumes cozidos. Misture para incorporar e quando estiver fervendo, coloque salsinha a gosto e o macarrão já cozido.
- Misture tudo e desligue o fogo.
- Ao servir, finalize com o bacon crocante e salsinha por cima.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br