



# Sopa de Feijão Fradinho com Bacon | Solito

## #14

**Tempo de preparo:**

**Rendimento:**

**Tipo:**

Caldos e Sopas

**Nível:**

Fácil

### Ingredientes

3 xícaras de Feijão Fradinho Solito cozido;

1 cebola roxa picada;

200 g de bacon em cubos;

Raspas de um limão-siciliano;

30 ml de azeite;

6 xícaras de água;

Sal a gosto.

### Modo de preparo

Cozinhe o feijão fradinho e reserve. Em uma panela, frite o bacon no azeite e também reserve. Na gordura do bacon que sobrou na panela, acrescente o Feijão Fradinho Solito cozido, a cebola roxa, o sal, a água e as raspas de limão-siciliano. Mexa tudo, tampe a panela e deixe cozinhar por alguns minutos.

Depois, bata tudo no liquidificador e volte para a panela até que o caldo fique grosso. Acrescente o bacon frito e sirva.

Tempo: 45 min.

Porções: 5 pessoas

Valor da receita: R\$ 22,00

**Veja mais receitas:**

[www.solito.com.br](http://www.solito.com.br)