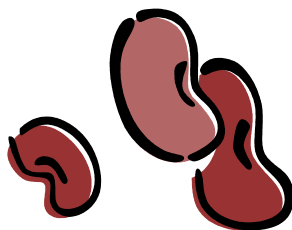




Sopa de Feijão



Ingredientes:

120 gramas de feijão preto cozido;
2 colheres de sopa de cebola picada;
2 dentes de alho;
1 tomate picado;
1 pedaço abóbora picada ou cenoura;
2 batatas pequenas;
120 gramas macarrão conchinha;
Sal a gosto;
Óleo;
1 xícara de chá de espinafre;
150 gramas de carne moída.



Modo de Preparo:

Cozinhe o feijão e reserve. Refogue a cebola, o alho e a carne moída. Acrescente o tomate e deixe cozinhar. Bata o feijão no liquidificador e coloque na panela. Acrescente 1 litro de água fervendo, os legumes, o macarrão e deixe cozinhar por uns 15 minutos até que a abóbora fique macia. Junte a carne moída e deixe cozinhar mais uns 5 minutos. Se desejar, acrescente salsinha após desligar o fogo.

