

Sopa da Pedra Rápida

Sopa —   15 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/sopa-da-pedra-rapida



Ingredientes

1 c. sopa de manteiga
200 g de entremeada
½ chouriço mouro
2 batatas
1 cebola
1 cenoura
1 l de água
Sal q.b.
1 lata de feijão encarnado Continente
Salsa q.b.

Confeção

1. Numa panela média, frite na manteiga a entremeada cortada aos pedaços e o chouriço cortado às rodelas até estarem bem dourados e suculentos
2. Junte as batatas descascadas, a cebola e a cenoura cortadas em cubinhos e deixe cozinhar, mexendo sempre, até suar.
3. Adicione a água e sal e cozinhe por cerca de 10 minutos.
4. Cerca de 2 minutos antes de terminar a cozedura, junte o feijão e mexa bem.
5. Quando a sopa estiver pronta, polvilhe-a com salsa.
6. Sirva de imediato.