



Sopa de feijão branco com lombardo

sopa de feijão branco com lombardo

30 min | ★ | Sopa

para 4 pessoas

ingredientes

300 g de feijão branco

1,5 l de água

2 cebolas

2 colheres de Becel
Cozinha

Sal. q.b.

50 g de Becel Cozinha

1 nabo

1 cenoura

0,5 couve lombarda

Coentros

modo de preparação (para 4 porções)

para sopa de feijão branco com lombardo

1. Escalde o feijão branco com água a ferver, em quantidade suficiente para o cobrir, e deixe de molho até a água ficar fria;
2. Escorra a água e deite o feijão numa panela de pressão;
3. Regue com a água, junte uma cebola, a Becel Cozinha e tempere com sal. Coza durante 30 minutos após levantar pressão;
4. Pique a restante cebola e leve ao lume numa panela com a Becel Cozinha;
5. Descasque o nabo, corte-o, bem como a cenoura e a couve lombarda, em juliana fina e junte à cebola;
6. Deixe cozinhar com a panela tapada durante 5 minutos;
7. Abra a panela de pressão, escorra alguns feijões e reduza os restantes a puré;
8. Junte o puré de feijão e os feijões inteiros ao estufado de legumes. Polvilhe com coentros picados;
9. Sirva bem quente.

Saboroso!