

# SOPA TRÊS FEIJÕES



## CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.  
\_\_\_\_\_
2. Descasque e pique a cebola muito fina.  
\_\_\_\_\_
3. Lave e pique finamente as folhas de manjeriço.  
\_\_\_\_\_
4. Coloque todos os ingredientes na cuba exceto o parmesão e o manjeriço. Tempere levemente.  
\_\_\_\_\_
5. Tempo de cozedura: 5 minutos.  
\_\_\_\_\_
6. Divida entre os pratos. Guarneça com o parmesão e o manjeriço.  
\_\_\_\_\_

## INGREDIENTES

- 100 GR DE FEIJÃO VERDE, LAVADO E CORTADO EM PEÇADOS PEQUENOS
- 100 GR DE FEIJÃO BRANCO COZIDO
- 100 GR DE FEIJÃO ENCARNADO COZIDO
- 60 GR DE MASSA PEQUENA
- 0,5 DE CEBOLA, DESCASCADA E PICADA
- 100 GR DE BACON FUMADO OU NÃO FUMADO
- 20 FOLHAS DE MANJERICÃO FRESCO, LAVADO E PICADO
- 4 CS DE PARMESÃO RALADO ( OU OUTRO QUEIJO)
- 700 ML DE CALDO DE LEGUMES ( OU ÁGUA)
- SAL, PIMENTA