

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