

## Sopa Minestrone

por Receitas e Mais

---

### Ingredientes:

- 4 colheres de sopa de bacon cortado em cubinhos;
- 2 colheres de sopa de óleo;
- 1 cebola cortada em cubinhos;
- 1 litro de caldo de carne;
- 2 batatas inglesas cortadas em cubinhos;
- 2 cenouras cortadas em cubinhos;
- 2 abobrinhas verdes cortadas em cubinhos;
- 2 tomates cortados em cubinhos;
- 120g de vagem cortada fininha;
- 300g de couve verde cortada em tiras finas;
- 200g de feijão branco de molho por 24 horas;

## Sopa Minestrone

por Receitas e Mais

---

– sal a gosto;

– salsinha picada.

### **Preparo:**

Cozinhe os feijões até ficarem macios e reserve. Em uma panela coloque o óleo e doure a cebola e o bacon. Acrescente os demais ingredientes, exceto o caldo e o feijão branco, e refogue até dourar. Cubra com o caldo e cozinhe por 1 hora em fogo baixo. Depois, coloque o feijão já cozido e acrescente água se necessário. Polvilhe a salsinha picada para servir.

Fonte: <http://revistadonna.clicrbs.com.br>