

SOPA DE FEIJÃO COM COUVE E CHOURIÇO SALTEADO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

800 g de feijão encarnado cozido
1,5 l (aproximadamente) de caldo da cozedura do feijão
60 g de chouriço de carne de qualidade
100 g de couve lombarda
80 g de cebola
20 g de alho
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

Num fio de azeite, refogue a cebola, o alho picado e o feijão já cozido. Envolve bem, tape e deixe cozinhar durante 5 minutos. Abra e junte o caldo da cozedura do feijão já quente. Tape e deixe cozer em lume muito brando durante 20 a 25 minutos. Retire do lume, rectifique os temperos e triture. Leve de novo ao lume e, quando levantar fervura, junte a couve partida. Corte o chouriço em cubinhos e salteie numa frigideira antiaderente num fio de azeite. Quando a couve estiver cozida (se gostar da couve pouco cozida, deixe cozer 4/5 minutos; se gostar da couve mais cozida, espere um pouco mais), retire do lume. Finalize com o chouriço salteado e um pequeno fio de azeite. Se preferir, pode substituir o chouriço por farinheira.

