

SOPA DE PINHÃO

INGREDIENTES

2 xícaras de pinhão cozido e descascado

300 g de carne bovina em cubos (músculo, acém ou alcatra) opcional

Se fizer sem carne deve dobrar a quantidade de pinhão

200 g de bacon em cubos (opcional)

1/2 cebola picada

3 dentes de alho picados

salsinha a gosto

sal a gosto

azeite de oliva/óleo

1,5 litros de água ou caldo de legumes feito em casa

torradas ou croutons

MODO DE PREPARO

Separe o pinhão em duas partes

Reserve

Pode separar um pouco do bacon para colocar sobre a sopa na hora de servir

Se for fazer com carne, coloque depois do bacon frito para refogar, depois disso coloque o pinhão, tanto o triturado quanto os cortados ao meio

Coloque a água ou caldo de legumes

Se não usar carne só deixar ferver por uns 10 minutos mesmo aberta

Coloque a salsinha, o bacon e os croutons e sirva

Uma pimentinha cai bem

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1171-sopa-de-pinhao.html>