



Entradas Sopas

Sopa da Pedra

🕒 40 min.

🔥 Médio

💰 Caro

🍽️ 10 doses

Ingredientes

- 1 kg de feijão vermelho
- 1 orelha de porco salgada
- 1 chouriço (de carne)
- 150 g de toucinho de porco
- 750 g de batatas
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 1 raminho de coentros

Informação nutricional

Energia	588,8 kcal	29%*
Proteínas	31,3 g	63%*
Lípidos	18,1 g	26%*
Hidratos de Carbono	76,7 g	30%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Põe o feijão de molho durante algumas horas. Escalda e raspa a orelha de porco.
- 2 Coze o feijão em bastante água juntamente com a orelha, os chouriços, o toucinho, as cebolas, os alhos e o louro.
- 3 Tempora com sal e pimenta. Se for necessário junte mais água, que deve ser sempre a ferver.
- 4 Quando a carne estiver cozida, retira e introduz na panela as batatas cortadas aos quadrinhos e os coentros picados. Deixa cozer a batata.
- 5 Quando retirares a panela do lume, introduz as carnes previamente cortadas aos bocadinhos e uma pedra bem lavada, que deve ir à mesa na terrina.