

CALDINHO DE FEIJÃO PRETO COM PIMENTÃO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de feijão-preto cozido (com o caldo)
1 e 1/2 xícara (chá) de caldo de legumes caseiro (ou água)
1/2 pimentão vermelho
1/2 cebola
1 dente de alho
1 colher (sopa) de azeite
sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
salsinha picada para servir
caldo de limão a gosto para servir

MODO DE PREPARO

Descasque e pique fino a cebola e o alho
Lave, seque e corte o pimentão ao meio, descarte as sementes e corte uma das metades em cubos pequenos
Aproveite a outra metade em outra preparação
Leve uma panela média ao fogo médio
Quando aquecer, regue com o azeite, acrescente a cebola e tempere com uma pitada de sal
Refogue até murchar, junte o pimentão picado e refogue por mais 2 minutos
Por último, acrescente o alho e mexa por 1 minuto para perfumar
Adicione o feijão cozido, regue com o caldo de legumes caseiro (ou água) e misture bem
Tempere com sal e pimenta a gosto e deixe cozinhar até ferver
Desligue o fogo e bata com um mixer na própria panela até ficar liso (se preferir, bata no liquidificador
Sirva a seguir com salsinha picada e caldo de limão

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2317-caldinho-de-feijao-preto-com-pimentao.html>