

CALDO DE FEIJÃO

INGREDIENTES

2 xícaras de feijão
2 gomos de linguiça calabresa cortadas em cubo
1 pedaço grande de bacon cortado em cubo
2 folhas de louro
1 cebola picada
5 dentes de alho
6 batatas grandes cortadas em cubos
4 ou 5 folhas grandes de couve cortadas bem finas
coentro a gosto
sal a gosto
sachê de tempero pronto de feijão a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão para cozinhar
Coloque as batatas para cozinhar
Frite a calabresa junto com o bacon, o alho e a cebola, deixe dourar
Divida em duas partes essa mistura e reserve
Bata o feijão cozido com próprio caldo no liquidificador, com a metade da mistura reservada
Transfira o feijão batido para uma panela grande deixando um pouco no liquidificador
Bata a batata com o feijão do liquidificador
Em seguida despeje a mistura na panela
Se ficar grosso e coloque um pouco de água
Já na panela acrescente a outra metade da linguiça com bacon, a couve e o coentro
Deixe apurar por 10 minutos em fogo baixo
Caso fique grosso demais acrescente um pouco mais de água
Coloque o sachê de tempero e se faltar sal, coloque mais um pouco a gosto
Sirva quente com pão

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8441-caldo-de-feijao.html>