CALDO DE FEIJÃO-PRETO

INGREDIENTES

500 g de feijão-preto

1/2 pimenta-de-cheiro picada, sem sementes

1/2 cebola branca pequena picada

2 linguiças defumadas, picadas em cubos pequenos

5 dentes médios de alho batidos com sal

Salsinha e cebolinha picadas

1 colher de sopa azeite de oliva extra-virgem

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão de molho de um dia para o outro.

Escorra toda a água.

Coloque para cozinhar em uma panela funda, com água ultrapassando os grãos em cerca de três dedos.

Retire com uma concha toda a espuma que for se formando.

À medida que a água for secando, reponha com mais e continue retirando a espuma até que o feijão esteja macio.

Junte o alho batido e a pimenta de cheiro.

Deixe cozinhar mais um pouco para engrossar o caldo.

Após, reserve uma caneca do feijão inteiro cozinho e bata o restante no liquidificador.

Refogue a cebola e os cubos de linguiça no azeite.

Deixe que a cebola e linguiça deem uma leve fritada.

Junte o feijão batido e o inteiro.

Deixe engrossar um pouco.

Se quiser, enfeite com salsinha e cebolinha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13842-caldo-de-feijao-preto.html