

CALDO DE BETERRABA COM CENOURA E FEIJÃO

INGREDIENTES

5 beterrabas médias

1 cenoura média

1 tablete de tempero

2 conhas de feijão sem caldo (cozido)

1 cebola grande

azeite para fritar a cebola

temperos (salsa, cebolinha) a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque 5 beterrabas médias e 1 cenoura média.

Coloque tudo na panela com o tablete de tempero e água até cobrir, um dedo a cima (cozinhe na panela de pressão) por 10 minutos.

Enquanto cozinha os legumes, frite as cebola e reserve (1 cebola picada e azeite para fritar).

Separe para bater no liquidificador, 2 conhas de feijão sem caldo cozido e reserve.

Após ter cozinhado os legumes, bata no liquidificador com feijão e a cebola frita (cuidado que vai estar bem quente).

Volte na panela e acrescente sal a gosto e temperos (salsa, cebolinha, o que você gostar).

Mexa bem pouco, desligue e bom apetite (ela vai ficar com a textura bem grossa).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20467-caldo-de-beterraba-com-cenoura-e-feijao.html>