

CALDO DE FEIJÃO RÁPIDO E PRÁTICO

INGREDIENTES

1 colher de óleo
1 cebola média
2 dentes de alho
100 g de bacon
1 calabresa
1 caldo de feijão ou tempero pronto em pó
500 g de feijão cozido
1 mandioca cozida
salsinha e cebolinha
torradinhas e queijo para acompanhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o óleo, em seguida acrescente a cebola e o alho picados e frite.

Adicione o bacon e a calabresa cortados em pequenos pedaços.

Bata o feijão no liquidificador e despeje na panela com a mistura anterior.

Em seguida, coloque o caldo de feijão ou o tempero pronto em pó e mexa um pouco.

Bata a mandioca cozida no liquidificador ou amasse-a com um garfo.

Coloque a mandioca junto ao caldo no fogo e mexa até começar a grudar no fundo da panela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21301-caldo-de-feijao-rapido-e-pratico.html>