

# CALDO DE FEIJÃO DO RAFA

## INGREDIENTES

500 g de feijão cozido tipo carioca (ou a gosto)  
250 g de linguiça tipo calabresa  
250 g de bacon defumado  
3 colheres de azeite  
1 cebola média picada em cubos  
1/2 xícara de coentro picado  
1/2 xícara de cebolinha picada  
1/2 pimentão médio picado em cubos  
2 sachês de sazón pra feijão (de carne ou sabor do noroeste também serve)  
tempero baiano  
um tablete de caldo de bacon.  
sal a gosto.

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata o feijão até não restar nenhum caroço, reserve.  
Em uma panela funda, coloque o azeite, refogue a cebola o bacon e a calabresa.  
Em seguida, coloque o feijão e os demais ingredientes.  
Deixe cozinhar em fogo baixo por 30 minutos.  
Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22716-caldo-de-feijao-do-rafa.html>