

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 sazon 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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