

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>