

CALDINHO DE FEIJÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão carioca
2 linguiças calabresas defumadas
150 g de bacon
1 folha de louro
1 cebola
2 dentes de alho
1 tomate maduro
cheiro-verde a gosto
bacon frito a gosto
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho por umas 4 horas.
Após, coloque em uma panela de pressão: feijão, linguiça picada, bacon picado, louro e tomate picado.
Cubra com água (4 dedos acima do feijão).
Cozinhe até amolecer o feijão (cerca de 30 minutos).
Após sair a pressão, abra a panela.
Retire a folha de louro, bata tudo no liquidificador e reserve.
Frite bacon bem pequeno, reserve.
Na gordura do bacon, frite a cebola e o alho.
Junte o caldo batido e tempere com sal e pimenta-do-reino.
Sirva quente, polvilhado com o bacon frito e cheiro-verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/22965-caldinho-de-feijao.html>