

CALDINHO DE FEIJAO ORIGINAL

INGREDIENTES

feijão branco

cebolinha a gosto

queijo ralado (parmesão ou mussarela)

calabresa

bacon

cebola a gosto

alho

MODO DE PREPARO

Deixe de molho o feijão algumas horas antes de colocá-lo na panela de pressão (se preferir -lo mais branquinho).

Caso prefira mais escuro, coloque-o direto pra cozinhar na panela de pressão.

Depois de mole, você pode temperar como gosta, com alho a gosto e seus temperinhos.

Coloque direto no liquidificador, quente mesmo , mas recomendo não colocar muita água, se não o caldinho fica muito aguado.

Bata uns 2 minutos e experimente, precisa estar médio, nem grosso nem ralo.

Coloque em uma tigela e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25660-caldinho-de-feijao-original.html>