

CREME DE FEIJÃO BRANCO COM BACON

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 2 colheres (sopa) de bacon cortado em pequenos cubos
- 1 cebola pequena picada
- 230 g de feijão-branco yoki a vapor
- 1 cubo de caldo de galinha kitano
- 2 xícaras (chá) de água fervente
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o azeite e frite o bacon em fogo baixo, reserve.

Frite a cebola, junte o feijão, o caldo de galinha dissolvido na água e deixe ferver.

Retire do fogo, coloque no liquidificador e bata por 1 minuto.

Acerte o sal, se necessário.

Decore com o bacon por cima.

Sirva quente ou frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27870-creme-de-feijao-branco-com-bacon.html>