

CALDINHO DE FEIJÃO MARAVILHOSO

INGREDIENTES

1 kg de feijão preto
8 folhas de louro
8 dentes de alho
2 caldo knorr sabor bacon
1 colher do tempero chimichurry
300 g de pele de bacon
500 g de bacon cortado em cubinhos d 1 cm aproximadamente
sal e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão com o louro, peles de bacon, o alho e o chimichurry.

O feijão e a pele deve ficar bem cozidos.

Bater tudo no liquidificador, se necessário acrescentar água.

Cuidado para não colocar muita água, ele deve ficar cremoso.

Fritar o bacon em cubinhos deixar bem crocante.

Adicionar o caldo batido, deixar cozinhar por uns 15 minutos.

Adicionar o cheiro-verde na hora de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28554-caldinho-de-feijao-maravilhoso.html>