

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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