

# CALDO DE FEIJÃO BRANCO

## INGREDIENTES

500g de feijão branco  
1 1/2 linguiças calabresa  
aproximadamente 250g de bacon  
1/2 folha de louro  
sal a gosto  
1 cebola pequena  
2 a 3 dentes de alho  
água para cozinhar o feijão  
cheiro-verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave o feijão e cozinhe na panela de pressão por cerca de 50 minutos.  
Corte o bacon e a calabresa em cubos, frite-os para retirar um pouco da gordura e reserve.  
Após cozinhar o feijão, deixe-o esfriar.  
Após esfriar, bata-o no liquidificador juntamente com a cebola e o alho.  
Em uma panela, aqueça o bacon e a calabresa, junte o feijão batido e a folha de louro.  
Acrescente mais um pouco de água quente, cerca de 250 ml.  
Deixe ferver e ajuste o sal de acordo com o desejado.  
Sirva com o cheiro-verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32435-caldo-de-feijao-branco.html>