

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 cozinar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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