

# CALDO DE FEIJÃO COM COENTRO

## INGREDIENTES

500 gramas de feijão de corda  
1 tomate picado sem sementes  
1 cebola média picada  
2 dentes de alho  
Coentro a gosto  
Cebolinha picada  
1/2 pimentão vermelho  
250 gramas de Bacon  
1 colher de chá de manteiga da terra  
1 tablete de caldo de legumes  
Pimenta calabresa desidratada  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão com um tablete de caldo de legumes, um fio de óleo, sal, metades das porções de cebola picada, tomate, pimentão, cebolinha e coentro.

Em outra panela, doure o bacon, retire o excesso de gordura e reserve.

Refogue o restante da cebola, do tomate, coentro, cebolinha, pimentão, e o alho na manteiga. Junte o feijão e deixe cozinhar por 10 minutos.

Bata o feijão já temperado no liquidificador, com o caldo.

Junte o feijão batido com o bacon e deixe cozinhar por 5 minutos.

Sirva quente e com coentro fresco em cima!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32766-caldo-de-feijao-com-coentro.html>