

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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