

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>