

# CALDO DE FEIJÃO BEM TEMPERADO

## INGREDIENTES

- 500 g de feijão já cozido
- 1 cebola grande
- 3 dentes de alho
- 1 fatia de pimentão
- 100 g de bacon
- 1 calabresa
- 1 gomo de linguiça fresca
- 1 pedaço de carne seca ou pode ser costela (já dessalgada)
- 200 g de queijo ralado
- 2 colheres de azeite
- 10 azeitonas sem caroço (50 g)
- cheiro verde a gosto
- 1 pimenta sem sementes (caso goste bem picante)

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a cebola, alho, pimentão, 5 azeitonas e a metade do feijão já cozido, reserve.

Corte em pedaços pequenos o bacon, a linguiça, calabresa e a carne seca.

Em uma panela grande coloque o azeite e frite todos esses ingredientes cortados.

Depois de fritos acrescente o restante do feijão cozido, o caldo reservado e o restante da azeitona.

Deixe ferver por uns 20 minutos para apurar o gosto, caso seja necessário coloque mais tempero.

Misture o cheiro verde e coloque em um refratário.

Polvilhe o queijo ralado.

Sirva com couve picada e rodela de pão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34989-caldo-de-feijao-bem-temperado.html>