

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 rodelas de pão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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