

# CALDO DE FEIJÃO DA TALITA

## INGREDIENTES

1 colher (sopa) de azeite

1 linguiça calabresa

1 dente de alho amassado

1 colher (sopa) cheiro verde picado

1/2 cebola picada (ou ralada)

2 xícaras (chá) de feijão cozido (caldo e grãos)

1 sachê ou tablete de tempero de feijão

1 tablete de caldo de carne

## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira funda frite a linguiça calabresa e reserve.

Em uma panela refogue o azeite, alho e cebola.

Acrescente junto ao refogado as 2 xícaras (chá) de feijão, o sachê ou tablete de tempero de feijão e refogue mais um pouco.

Bata todo conteúdo da panela no liquidificador com 2 xícaras (chá) de água, até ficar bem homogêneo.

Devolva tudo à panela, acrescente o tablete de caldo de carne e mexa até dissolver.

Acrescente a seguir a linguiça calabresa e o cheiro verde picado.

Cozinhe até ferver, mexendo sempre. Sirva a seguir.

Sirva com torradas e uma porção de queijo parmesão ralado.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39236-caldo-de-feijao-da-talita.html>