

CREME DE FEIJÃO PRETO COM BACON E COUVE

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão preto cozido com caldo

250 g de bacon defumado cortados bem finos

3 folhas de couve lavadas e cortadas bem finas

1 cebola pequena ralada

2 dentes de alho amassados

1 cubo de caldo de bacon

1 fio de azeite extra virgem

1/2 molho de cheiro verde e coentro a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro pegue 1/2 kg de feijão cozido com caldo e bata tudo no liquidificador.

Depois aqueça o azeite extra virgem numa panela media a grande, frite bem o bacon com a cebola ralada, depois de estar tudo dourado acrescente os dois dentes de alho amassados, frite o alho e acrescente a couve cortada bem fina, mexa bem para refogar a couve, depois de estar bem refogada acrescente o feijão preto batido no liquidificador.

Coloque o caldo de bacon e mexa até ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por vinte minutos mexendo de vez em quando até o caldo engrossar.

Está pronto o seu creme de feijão preto com bacon e couve.

Pode servir com crotões ou torradinhas.

bom apetite..

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/43879-creme-de-feijao-preto-com-bacon-e-couve.html>