

CALDO DE FEIJÃO DA CAMILA

INGREDIENTES

500 g de feijão carioca cozido

250 g de bacon picados

250 g de calabresa fininha

1 caldo de bacon

cebola picada em cubos

alho e sal

óleo ou manteiga de porco

cebolinha e coentro a gosto

mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o feijão já cozido com um pouco de água e reserve.

Em uma panela a parte leve ao fogo o óleo ou a manteiga, acrescente o bacon deixe fritar.

Acrescente a calabresa e continue refogando.

Acrescente o alho a cebola e deixe dourar a seguir junte à panela o caldo do feijão reservado e deixe ferver.

Esquente uma xícara de água no microondas e dissolva o caldo de bacon, a seguir acrescente ao caldo e deixe ferver para engrossar o caldo.

Adicione sal a gosto, se acaso o caldo ficar muito grosso adicione mais água e deixe apurar.

Quando terminado sirva com a cebolinha, o coentro e a mussarela por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48292-caldo-de-feijao-da-camila.html>