

# CALDO DE FEIJÃO CREMOSO

## INGREDIENTES

1/2 kg de feijão carioca

2 gomos de linguiça calabresa defumada

200 g de bacon

1 cebola média

3 dentes de alho

1 colher de óleo

2 pimentas dedo-de-moça

Cheiro verde

Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho na panela de pressão, em água fervente, por 30 minutos.

Complete a panela com água e cozinhe o feijão com a linguiça calabresa por 30 minutos.

Corte o bacon em pequenos pedaços reserve.

Em uma panela adicione o óleo e frite o bacon reserve.

No mesmo óleo frite a cebola e o alho.

Adicione sal a pimenta a cebola e o alho já frito no feijão e deixe ferver por mais 5 minutos.

Bata o feijão no liquidificador .

Em uma panela deixe o feijão ferver junte o bacon até ficar com uma consistência grossa.

Apague o fogo e adicione cheiro verde.

Servir quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48989-caldo-de-feijao-cremoso.html>