

# 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>