

CALDINHO DE FEIJÃO DA LÊ

INGREDIENTES

500 g feijão preto
1 alho poró em rodelas
1 cebola picada
6 dentes de alho
2 cubos de caldo de carne
1 calabresa picada em cubinhos
azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão e reserve.

Frite a calabresa e reserve.

Numa panela refogue no azeite, o alho, a cebola, o alho poró e o caldo de carne.

Acrescente o feijão e deixe ferver para pegar o gosto.

Bata o feijão temperado no liquidificador acrescentando água até ficar no ponto desejado.

Coloque de volta na panela e acrescente a calabresa, deixe ferver mais um pouco e pronto!

Sirva com torradas ou pão francês!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/49754-caldinho-de-feijao-da-le.html>