

CALDO CREMOSO DE FEIJÃO PRETO

INGREDIENTES

- 300 g de feijão preto
- 100 g de charque
- 2 cebolas grandes laminadas
- 3 tomates sem pele picados
- 3 cabeças de alho
- 2 folhas de louro
- folhas de manjeriço a gosto
- orégano a gosto
- 100 g de bacon
- 100 g de bacon frito
- 2 fatias de pão de forma cortadas em tiras, assado no forno

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão preto com as cebolas, os tomates, o alho triturado, o manjeriço, o orégano, o bacon e o charque.

Depois de cozido bata no liquidificador. Sirva em taças e decore com o bacon frito em cubinhos e tirinhas de torradas de pão de forma.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55134-caldo-cremoso-de-feijao-preto.html>