CALDO DE FEIJÃO

INGREDIENTES

2 xícaras de feijão

2 gomos de linguiça calabresa cortadas em cubo

1 pedaço grande de bacon cortado em cubo

2 folhas de louro

1 cebola picada

5 dentes de alho

6 batatas grandes cortadas em cubos

4 ou 5 folhas grandes de couve cortadas bem finas

coentro a gosto

sal a gosto

sachê de tempero pronto de feijão a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão para cozinhar

Coloque as batatas para cozinhar

Frite a calabresa junto com o bacon, o alho e a cebola, deixe dourar

Divida em duas partes essa mistura e reserve

Bata o feijão cozido com próprio caldo no liquidificador, com a metade da mistura reservada

Transfira o feijão batido para uma panela grande deixando um pouco no liquidificador

Bata a batata com o feijão do liquidificador

Em seguida despeje a mistura na panela

Se ficar grosso e coloque um pouco de água

Já na panela acrescente a outra metade da linguiça com bacon, a couve e o coentro

Deixe apurar por 10 minutos em fogo baixo

Caso fique grosso demais acrescente um pouco mais de água

Coloque o sachê de tempero e se faltar sal, coloque mais um pouco a gosto

Sirva quente com pão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8441-caldo-de-feijao.html