



RECEITAS DA FIA

Caldo de Feijão

www.receitasdafia.com/receitas/caldo-de-feijao

Agora você pode aproveitar os dias mais frios saboreando esse delicioso caldo. Essa receita fica uma delícia acompanhada somente com torradas ou um pãozinho francês.

Caldo de Feijão

 60 min

 8 porções

Ingredientes

- 4 xícaras de [feijão](#) cozido (preto ou carioca)
- 3 xícaras de água
- 250 gramas de [bacon](#)
- 2 [folhas de louro](#)
- 3 dentes de [alho](#)
- 2 gomos de linguiça [calabresa](#)
- 1 colher de [chimichurri](#)
- 2 xícaras de [cebolinha](#)
- [Pimento-do-reino](#) a gosto
- [sal](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Bata o feijão junto com água no liquidificador. (o tipo de feijão é opcional)
2. Logo depois, refogue em uma panela o bacon e a linguiça calabresa até ficarem dourados.
3. Adicione a cebola, o alho frite um pouco.
4. Junto o feijão já batido, adicione sal a gosto, o chimichurri, a folha de louro e a pimenta-do-reino a gosto.
5. Deixe o caldo reduzir e adicione a cebolinha na hora de servir.
6. Bom Apetite!

www.receitasdafia.com