

Caldo de Feijão Rápido e Saboroso – Como fazer Caldo de Feijão



Receita de caldo de feijão

Caldo de feijão

Ingredientes:

- 4 pãezinhos cortados em fatias.
- $\frac{1}{2}$ kg de feijão-preto
- 150g de paio cortado em rodela
- 150g de bacon picado
- 6 dentes de alho picados
- 1 cebola picada
- 2 colheres de sopa de cebola picada
- $\frac{1}{2}$ xícara de chá de óleo
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 4 xícaras de chá de torresmo frito

Modo de Preparo:

Em uma panela de pressão, junte o feijão-preto e dois litros de água. Feche a panela e deixe cozinhando por 30 minutos após pegar pressão. Abra a panela e verifique se o feijão está cozido.

Doure 150 gramas de paio cortado em rodelas e 150 gramas de bacon picado em outra panela. Adicione os dentes de alho picados e uma cebola picada para dourar também. Incorpore ao feijão e deixe cozinhando por 20 minutos para pegar gosto.

Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Retire as rodelas de paio e transfira o feijão com o caldo para um liquidificador. Após bater, passe o [caldos](#) por uma peneira.

Sirva o caldinho bem quente em canecas ou pratos fundos, acrescentando para cada porção algumas rodelas de paio, torresmo frito e fatias de pão francês.

Caldo de feijão