

Caldo de Couve-flor Receita Fácil Preparo em menos de 1h



Caldo de Couve-flor

Ingredientes

1 pé de couve-flor
1 pacotinho de queijo parmesão
2 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de farinha de trigo
1/2 cebola picadinha
2 dentes de alho picadinhos
Sal
Pimenta-do-reino
Noz-moscada

Modo de preparo

Em uma panela grande coloque a couve-flor, cubra de água e leve ao fogo para cozinhar até ficar “al dente”
Retire a couve-flor e reserve a água

Na própria panela coloque a [manteiga](#)
Adicione o alho e frite
Acrescente a cebola e deixe fritar até ficar amarelinha
Coloque a farinha de trigo e frite até formar uma pasta
Acrescente aos poucos a água do cozimento da couve-flor e vá mexendo com um fouet
Quando engrossar coloque o sal
Adicione a pimenta-do-reino
Acrescente a noz-moscada
Em um liquidificador coloque a couve-flor
Adicione o caldo grosso e bata até triturar toda a couve-flor, se preferir deixe uns pedacinhos inteiros
Volte para panela e acrescente o queijo parmesão e mexa bem

Servir com pão italiano e cebolinha

Caldo de Couve-flor

Tempo de preparo: aproximadamente 1h

Serve 4 pessoas

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 rodelas
- 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 rodela 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 rodela de paio, torresmo frito e fatias de pão francês.

Caldo de feijão