



Caldinho de feijão

Tempo de preparo:

15 min

Rendimento:

2 porções

Tipo:

Nível:

Fácil

Ingredientes

300g de Feijão Solito Preto cozido

150g de bacon

Cebola e alho

Sal, cebolinha e pimenta-do-reino a gosto

Cheiro-verde e queijo a gosto

Água

Modo de preparo

1. Esquente o azeite e acrescente o bacon picado, alho e a cebola aos poucos.
2. Adicione o feijão e um copo de água, tempere com cebolinha, sal e pimenta-do-reino e refogue um pouco.
3. Quando começar a ferver, desligue o fogo e bata a mistura no liquidificador.
4. Volte a mistura na panela e cozinhe até ficar na consistência de caldo.
5. Acrescente queijo e cheiro-verde a gosto.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br