Caldinho de feijão com couve crispy

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
			Fácil

Ingredientes

– 1 xícara (chá) de Feijão carioca Solito cozido

– 6 xícaras (chá) de água
– 1 folha de louro
– 1 colher (sopa) de óleo
– 1 cebola média picada
– 3 dentes de alho picados
– 1 colher (chá) de sal
– 4 folhas de couve-manteiga

Modo de preparo

Modo de preparo do caldinho:

- Em uma panela de pressão adicione o feijão, a água e a folha de louro.
- Tampe a panela e cozinhe por 25 minutos contados a partir do início da pressão.
- Desligue o fogo e espere sair toda a pressão antes de abrir.
- Em outra panela esquente o óleo, em fogo médio, e refogue a cebola e o alho até dourar.
- Em um liquidificador adicione o feijão cozido com o caldo e o refogado de cebola e alho. Bata até ficar homogêneo.
- Transfira a mistura para uma panela, adicione o sal e cozinhe por 10 minutos ou até engrossar.

Modo de preparo do Crispy:

- Lave e seque bem as folhas com papel toalha, retire o talo, enrole as folhas e corte em tiras bem finas.
- Leve para a airfryer e deixe fritar por 10 minutos a 200 graus, ou até ficar crocante.
- Sirva o caldinho de feijão com a couve crispy.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br