



Caldinho de Feijão com Crocante de Parma



Tempo de preparo:
1h30min

Rendimento:
12 porções

Tipo:
Caldos e Sopas

Nível:
Médio

Ingredientes

300 g de Feijão Carioca Solito

200g de presunto de parma fatiado.

100g de linguiça de lombo defumada fatida

Azeite

2 dentes de alho picados finamente

1 cebola picada

1 pimenta dedo-de-moça sem sementes picada

1 talo de erva-doce picado finamente

1 talo de salsa picado finamente

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

CROCANTE DE PARMA:

1. Coloque as fatias de presunto em uma assadeira e leve ao forno a 160°C, até que fiquem sequinhas e crocantes.
2. Triture as fatias com as mãos.

CALDINHO:

1. Coloque o feijão, a linguiça e o alho numa panela de pressão, cubra com água (quatro dedos acima do feijão) e cozinhe por cerca de 30 minutos ou até que os grãos fiquem bem macios.
2. Bata o feijão no processador, juntamente com o caldo e a linguiça, até ficar bem liso.
3. Refogue todos os outros ingredientes no azeite, adicione o caldo batido e acerte o sal e a pimenta. Deixe apurando por pelo menos 15 minutos, tomando cuidado para não deixar queimar no fundo.
4. Sirva o caldinho em copinhos, com o crocante de Parma por cima.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br