



Caldinho de feijão preto com leite de coco



Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Caldos e Sopas

Nível:

Fácil

Ingredientes

2 xícaras de feijão preto Solito;

3 xícaras (chá) de água;

1 folha de louro;

1 cebola;

1 dente de alho;

1 colher (sopa) de azeite;

½ xícara (chá) de leite de coco;

Folhas de coentro a gosto;

Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto.

Modo de preparo

Modo de preparo:

Cozinhe o feijão por 25 minutos, na pressão, com uma folha de louro até amolecer.

Refogue a cebola e o alho, acrescente o feijão cozido e tempere com sal e pimenta do reino (não se esqueça de descartar as folhas de louro do cozimento).

Junte metade da mistura e bata no liquidificador. Retorne para a panela e deixe apurar. Por último, junte o leite de coco e cozinhe por 5 minutos.

Finalize com coentro picadinho.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br