Caldo de Feijão Mineiro

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
2h	8 porções	Caldos e Sopas	Médio

Ingredientes

500 gramas de feijão Solito Preto

1 unidade de linguiça calabresa

200 gramas de bacon

2 unidades de cebola

2 dentes de alho

1 colher de sopa de óleo

2 folhas de louro

salsinha e cebolinha picadas

Modo de preparo

- Cozinhe o feijão até ficar ao dente, enquanto isso frite o bacon e a lingüiça calabresa.
- Bata o feijão cozido junto com o bacon e a calabresa no liquidificador e deixe tudo homogêneo.
- Refogue o caldo junto com o alho e caldo de bacon até ficar pronto.
- Sirva com cebola, cebolinha e salsinha.
- Uma pimentinha também é muito bem vinda com esse prato, assim como pão cortado em fatias.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br