

# CALDINHO DE FEIJÃO PRETO COM PIMENTÃO

## INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de feijão-preto cozido (com o caldo)

1 e 1/2 xícara (chá) de caldo de legumes caseiro (ou água)

1/2 pimentão vermelho

1/2 cebola

1 dente de alho

1 colher (sopa) de azeite

sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

salsinha picada para servir

caldo de limão a gosto para servir

## MODO DE PREPARO

Descasque e pique fino a cebola e o alho

Lave, seque e corte o pimentão ao meio, descarte as sementes e corte uma das metades em cubos pequenos

Aproveite a outra metade em outra preparação

Leve uma panela média ao fogo médio

Quando aquecer, regue com o azeite, acrescente a cebola e tempere com uma pitada de sal

Refogue até murchar, junte o pimentão picado e refogue por mais 2 minutos

Por último, acrescente o alho e mexa por 1 minuto para perfumar

Adicione o feijão cozido, regue com o caldo de legumes caseiro (ou água) e misture bem

Tempere com sal e pimenta a gosto e deixe cozinhar até ferver

Desligue o fogo e bata com um mixer na própria panela até ficar liso (se preferir, bata no liquidificador)

Sirva a seguir com salsinha picada e caldo de limão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2317-caldinho-de-feijao-preto-com-pimentao.html>