

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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