

# CALDO DE FEIJÃO

## INGREDIENTES

2 xícaras de feijão  
2 gomos de linguiça calabresa cortadas em cubo  
1 pedaço grande de bacon cortado em cubo  
2 folhas de louro  
1 cebola picada  
5 dentes de alho  
6 batatas grandes cortadas em cubos  
4 ou 5 folhas grandes de couve cortadas bem finas  
coentro a gosto  
sal a gosto  
sachê de tempero pronto de feijão a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o feijão para cozinhar  
Coloque as batatas para cozinhar  
Frite a calabresa junto com o bacon, o alho e a cebola, deixe dourar  
Divida em duas partes essa mistura e reserve  
Bata o feijão cozido com próprio caldo no liquidificador, com a metade da mistura reservada  
Transfira o feijão batido para uma panela grande deixando um pouco no liquidificador  
Bata a batata com o feijão do liquidificador  
Em seguida despeje a mistura na panela  
Se ficar grosso e coloque um pouco de água  
Já na panela acrescente a outra metade da linguiça com bacon, a couve e o coentro  
Deixe apurar por 10 minutos em fogo baixo  
Caso fique grosso demais acrescente um pouco mais de água  
Coloque o sachê de tempero e se faltar sal, coloque mais um pouco a gosto  
Sirva quente com pão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8441-caldo-de-feijao.html>