



Caldo de Feijão Caldo de Carne

Grau de Dificuldade: **Fácil**

Rendimento: **4 a 5 porções**

Ingredientes

Para o Caldo de Feijão :

- 280ml de Caldo de Carne Battuto's
- 720ml de água
- 2 xícaras de feijão preto cozido e escorrido
- 100g de bacon em cubos pequenos
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 xícaras de couve manteiga fatiada finamente
- Azeite extra virgem a gosto
- Sal e pimenta do reino moída na hora a gosto
- Cheiro-verde picado para finalizar (opcional)

Modo de Preparo

Modo de Preparo:

- Em uma frigideira, frite o bacon em cubos até dourar e reserve.
- Na mesma panela, adicione um fio de azeite e refogue a cebola e o alho até ficarem dourados.
- Acrescente o feijão já cozido e misture bem.
- Junte o Caldo de Carne Battuto's e a água. Deixe cozinhar até ferver.
- Bata tudo no liquidificador até obter um creme homogêneo.
- Volte o caldo para a panela, adicione a couve fatiada e o bacon reservado.
- Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.
- Sirva ainda quente.