



Caldo de Feijão



INGREDIENTES

- ✓ 4 colheres (sopa) de azeite
- ✓ 1 ½ cebola picada bem fina
- ✓ 1 ½ colher (sopa) de alho picado
- ✓ 200 g de carne (músculo, acém, costelinha de porco)
- ✓ 200 g de paio
- ✓ 4 tabletes de caldo de feijão
- ✓ 8 folhas de louro
- ✓ 500 g de feijão deixado no molho de um dia para o outro
- ✓ 3 litros de água, aproximadamente
- ✓ 1 ½ colher (sopa) de pimenta de tabasco ou calabresa
- ✓ Sal a gosto
- ✓ 200 g da massa de sua preferência

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, aqueça o azeite, o alho, a cebola, o paio e as carnes. Adicione o feijão, as folhas de louro, os tabletes de caldo de feijão, a água e tampe a panela.

Deixe na pressão por mais ou menos 40 minutos.

Retire os produtos da panela, bata no liquidificador e passe pela peneira.

Bata novamente o que ficou na peneira com água quente, deixe apurar em fogo baixo por cerca de 20 minutos.

Acerte o sal, pingando água de vez em quando.

Coloque a massa.

Contribuição: Nando