



Caldinho de feijão



Rendimento

13 porções



Tempo de preparo

00:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Feijão preto (cozido)	1,2 kg	1,2 kg
Sal	2 xícaras (chá)	10 g
AJI-NO-MOTO®	2 xícaras (chá)	8 g
Água	1,2 l	1,2 l

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a cebola e refogue por 1 minuto, ou até ficar transparente. Adicione o feijão, o sal e o AJI-NO-MOTO®, e misture.
2. Transfira para o copo do liquidificador, acrescente a água, e bata por 2 minutos, em velocidade média, ou até virar um creme homogêneo.
3. Retorne para a panela e leve ao fogo médio por mais 3 minutos, ou até aquecer. Retire do fogo e sirva em seguida.