



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.