

# CALDO DE FEIJÃO

## INGREDIENTES

- 500g feijão azuki (ou outro de sua preferência).
- 50g tempero para feijão,
- 10g louro em pó,
- 10g alho em pó,
- 200g costelinha de porco,
- Sal e pimenta do reino a gosto.

## MODO DE PREPARO

1. Lave o feijão e deixe de molho por uma hora.
2. Acrescente numa panela os grãos, os temperos, 2 litros de água e coloque para cozinhar por aproximadamente 40 minutos.
3. Retire os grãos do feijão já cozidos e liquidifique com um pouco de água.
4. Coloque o caldo na panela novamente e adicione a costelinha cortada e deixe cozinhar por uns 15 minutos.
5. Sirva com cheiro verde fresco.

## TEM NA CIA

Bem aqui ao lado, citamos os produtos que você encontra em nossa loja para fazer esta deliciosa Receita.

Para conferir preço e disponibilidade, entre em contato conosco.

ENVIAR MENSAGEM



- Feijão Azuki (ou outro de sua preferência).
- Tempero para Feijão,
- Louro em Pó,
- Sal e Pimenta do Reino a gosto.