

Caldinho de Feijoada
by [Patty Martins](#) [1 Comment](#)



Ontem fiz feijoada aqui em casa.

Eu acho que nestes dias gelados, cabem muito bem uma comidinha mais forte, você não acha?

Eu normalmente não faço aquela feijoada tradicional, faço uma mais simples. Isto porque acho que fica muito forte a feijoada com todas aquelas partes do porco.

E quando a gente está fazendo feijoada sempre aparece uma pessoa querendo um caldinho não é verdade?

Então fiz e resolvi fotografar para mostrar aqui.

É uma coisa muito simples de fazer, principalmente se você já está com a feijoada em andamento.

Não acho que é uma boa fazer a feijoada só para poder fazer o caldinho, a não ser que seja para um evento.

Por exemplo, se for uma festa temática e você quer servir o caldinho de feijoada, aí sim, você faz a feijoada só com esse propósito.

Mas, na maioria das vezes a gente serve o caldinho enquanto as pessoas esperam a feijoada ficar pronta.

Para fazer caldinho de feijoada o ingrediente principal é: Feijoada.

Então nos links abaixo estão duas receitas que já fiz no blog:

[Feijoada Simplificada](#)
[Feijoada à minha moda](#)

Vamos à receita:

Caldinho de Feijoada

Ingredientes

- 1 xícara (de chá) de caldo de feijoada
- 1 colher (de sopa) de grãos de feijão (da feijoada)
- 1 colher (de sopa) de bacon picadinho e frito
- 3 rodelas de linguiça calabresa (da feijoada)
- Gotas de molho de pimenta (opcional)

Modo de Preparo

Coloque no liquidificador o caldo e o feijão.

Bata bem. Coloque em uma panela e esquente com a pimenta.

Em uma caneca ou copinho coloque as rodelas de calabresa, o caldo quente e os bacons por cima. Sirva bem quente.



Dicas:

- Se quiser um caldo mais grosso é só aumentar a quantidade de feijão na hora de bater.
- Essa quantidade dá uma porção.
- Se preferir um Caldinho de Feijão, eu já fiz um aqui, veja:

<http://www.aquinacozinha.com/caldinho-de-feijoada/>

São Paulo, SP, 31 Outubro de 2016

Mkmouse