

BUSCA OK



# GLAMOUR



Moda

Beleza

Celebridades

Lifestyle

Amor & sexo

Comunidade

Assine!

BLOGS E COLUNAS

NA REAL

TV

HORÓSCOPO

TAROT

GERAÇÃO GLAMOUR

PROMOGLAMOUR

REVISTA

Receita

## Caldo de feijão carioca no pão italiano; veja receita

As temperaturas diminuíram e você só pensa em sopa + pãozinho? Aqui, você aprende a fazer uma versão deliciosa que vem dentro do pão

23/05/2016 - 08h13 - Atualizado 23/05/2016 08h13 por **REDAÇÃO GLAMOUR**



Caldo de feijão (Foto: Divulgação)

Que tal trocar o feijão de todo dia por um caldo incrementado, hein? A seguir, você aprende receita de sopa que já vem no pão italiano e vai te deixar pronta pra enfrentar o friozinho lá fora!

### Caldo de Feijão Carioca no Pão Italiano

Por **Meu Biju**

Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento: 4 porções

#### Ingredientes

500 g de feijão carioca

4 pães italianos de 100 g cada

200 g de linguiça fina defumada

2 cebolas médias picadas

2 dentes de alho

Azeite

Sal e pimenta-do-reino a gosto

#### Modo de Preparo

Cozinhe o feijão carioca em uma panela de pressão com 2 litros de água por 15 minutos. Em uma frigideira, frite no azeite a cebola, o alho e a linguiça em rodelas. Passe o feijão no liquidificador e coe em uma peneira. Acrescente o tempero com a linguiça e deixe ferver por mais 10 minutos. Tire a tampa do pão italiano e um pouco do miolo. Sirva o caldo dentro do pão.

#### Sugestão

Se quiser, faça ovos cozidos picados com tempero verde para salpicar por cima.

