

# FEIJÃO VERDE ESPECIAL

## INGREDIENTES

1 kg de feijão verde  
1/2 xícara de azeite de coco babaçu  
1 tomate grande  
1 cebola branca  
1 cebola roxa  
1/2 pimentão verde  
1/2 pimentão amarelo  
1/2 pimentão vermelho  
3 pimentas de cheiro  
1/2 colher de salsa  
4 maxixe  
5 quiabos  
150 g de abóbora  
2 colheres (sopa) de molho de tomate  
pimenta-do-reino a gosto  
cebolinha a gosto  
coentro a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o azeite de coco, cebola branca e roxa e deixe dourar  
Acrescente tomate, pimentões e molho de tomate  
Coloque 2 xícaras de água  
Coloque sal, maxixe, quiabo, abóbora e pimenta  
Em seguida, coloque o feijão e mais um pouco de água e deixe cozinhar por mais 25 minutos  
Acrescente a cebolinha, coentro, salsa e pimenta de cheiro  
Pronto para servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12562-feijao-verde-especial.html>