

FEIJÃO EMPAMONADO/APAIXONADO

INGREDIENTES

500 g de feijão bem cozido
1 calabresa
150 g de bacon
1 cebola grande
5 dentes de alho
1/2 pimentão (amarelo ou vermelho)
3 pimentas de cheiros
3 colheres cheias de farinha de mandioca
300 ml de água quente

MODO DE PREPARO

Aqueça bem uma panela.

Frite nela o bacon picado no seu próprio óleo (se necessário pingue água).

Bacon bem fritinho acrescente a calabresa e frite também.

Acrescente o alho picado e doure bem.

Acrescente a cebola e o pimentão picados e refogue.

Adicione o feijão e a água quente (se o feijão estiver bem caldoso não é necessário muita água quente).

Deixe ferver por uns 8 minutos.

Acerte o sal.

A parte, dilua a farinha de mandioca em água na temperatura ambiente.

Adicione essa mistura ao feijão.

Mexa bem por uns 4 minutos.

A consistência ideal é que ele fique mais ralo que o tutu de feijão.

Desligue.

Acrescente a pimenta-de-cheiro e cheiro-verde.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13614-feijao-empamonado-apaixonado.html>