

FEIJÃO VERDE CREMOSO COM QUIABO, MAXIXE E VAGEM

INGREDIENTES

500 g de feijao verde
150 g de maxixe
150 g de vagem
150 g de quiabo
1/2 cebola picada
3 dentes de alho
1 caixa de creme de leite
1/2 pote de requeijão
800 ml de água
sal a gosto
1/2 coentro e cebolinha
250 g de queijo coalho em cubo
temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho primeiro.
Coloque o feijao com a água, dentro da panela com o refogado.
Adicione a vagem e o quiabo
30 minutos depois, adicione o maxixe
Coloque o coentro e a cebolinha por último.
Coloque a caixa de creme de leite.
Depois que ferver, acrescente o requeijão.
Finalize com o queijo coalho em cubo e abafe por mais 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13689-feijao-verde-cremoso-com-quiabo-maxixe-e-vagem.html>