

RUBACÃO DE FEIJÃO VERDE OU DE CORDA

INGREDIENTES

300 g de feijão verde ou corda
500 g de arroz
500 g de carne de charque ou de sol picada e dessalgada
300 g de queijo coalho picado
1 cebola picada
1 caixa de creme de leite
2 a 3 colheres (sopa) de nata
1 copo (americano) de leite
2 dentes de alho amassados
sal a gosto
2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão na água e sal
Um pouco antes de estar cozido, acrescente o arroz lavado
Em uma frigideira, frite a carne com a manteiga, cebola e alho
Acrescente a carne frita com a cebola junto ao rubacão
Acrescente leite e mexa
Despeje a nata e o creme de leite e misture bem
Coloque o queijo coalho picado e mexa levemente
Acrescente o coentro por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15216-rubacao-de-feijao-verde-ou-de-corda.html>