

VIRADO DE FEIJÃO AO FORNO

INGREDIENTES

- 1/2 kg de feijão cozido e temperado a gosto
- 1 1/2 cebola cortada em cubos ou rodela
- 350 g de bacon
- 5 a 6 colheres de farinha de mandioca crua ou torrada
- 100 ml de óleo de soja

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão, tempere a gosto e reserve.

Em uma panela frite o bacon em cubos pequenos até ficarem crocantes e reserve.

No mesmo óleo que fritou o bacon frite as cebolas sem dourá-las.

Coloque a farinha sobre o feijão que deve estar em uma vasilha que vá ao forno.

Em seguida, cubra com a cebola já frita juntamente com o óleo que fritou.

Por último, coloque o bacon espalhado por cima.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 15 minutos e sirva com arroz, couve manteiga refogada e uma carne de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18544-virado-de-feijao-ao-forno.html>