

FEIJÃO CONGELADO COM CARA DE NOVINHO

INGREDIENTES

200 g de feijão congelado

1 copo de água

6 dentes de alho

4 colheres (sopa) de óleo

1 folha de louro (opcional)

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Para descongelar, tire o feijão do freezer e deixe na geladeira (se você estiver com pressa, pode fazer isso no micro-ondas).

Amasse os dentes de alho e misture com o óleo de soja.

Em um recipiente com tampa, guarde a mistura e a deixe na geladeira.

Toda vez que descongelar a porção de feijão, tempere com sal a gosto e uma porção do óleo com alho.

Depois, basta ferver o feijão já temperado com a mistura e água.

Se preferir, acrescente a folha de louro no preparo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/18684-feijao-congelado-com-cara-de-novinho.html>