

FEIJÃO DE LEITE

INGREDIENTES

300 g de feijão
1 cebola roxa
1 pimentão
alho a gosto
1 caldo de bacon
150 g de coco fresco
coentro a gosto
cebolinha a gosto
bacon a gosto
cominho a gosto
corante a gosto
1 folha de louro
açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola o alho no bacon acrescente o feijão, pimentão, coentro, cebolinha, corante, cominho, caldo de bacon, folha de louro e cozinhe normalmente como um feijão temperado.

O feijão deve ficar com bastante caldo.

Bata o coco fresco no liquidificador com um pouco de água e tire todo suco, não utilize o bagaço e reserve.

Depois do feijão cozido, bata no liquidificador ate virar um purê e vá acrescentando o caldo do feijão aos poucos para não ficar muito líquido.

Bata também cebola, coentro, cebolinha, pimentão no liquidificador.

Acrescente o leite de coco, misture todos os ingredientes e leve ao fogo até ferver.

Não adicione sal por causa do caldo de bacon e também porque a receita é levemente adocicada.

Sirva com arroz branco e moqueca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20223-feijao-de-leite.html>