

# FEIJÃO À GREGA

## INGREDIENTES

1/2 kg de feijão branco cozido com 3 folhas de louro  
2 xícaras de vinho tinto seco  
2 cebolas médias picadas  
1 colher (sopa) de orégano  
100 g de bacon picado em cubinhos  
1 pimentão verde picado  
2 tomates médios picados em cubinhos sem sementes  
200 g de presunto cozido picado em cubinhos  
1 xícara de água  
sal

## MODO DE PREPARO

Refogue em fogo médio o bacon com a cebola, o pimentão e o orégano por 5 minutos.  
Coloque o feijão branco, o presunto, o vinho e deixe refogar por mais 10 minutos.  
Coloque a água, o tomate, ajuste o sal e deixe ferver em fogo médio por 5 minutos.  
Sirva com arroz branco e coalhada seca.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22190-feijao-a-grega.html>