

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, acerte o sal e deixe ferver em fogo médio por 5 minutos.
Sirva com arroz branco e coalhada seca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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