FEIJÃO FRADINHO DA JANA

INGREDIENTES

500 g de feijão fradinho

sal a gosto

açafrão a gosto

200 g de bacon cortado em cubos

2 dentes de alho amassados

2 cebolas roxas picadas

500 g de carne-seca picada e tirada o sal (tire o sal fervendo em água antes e escorra)

1 maço de couve manteiga picada

1 maço de salsinha

1 pimenta dedo de moça picada e tirada as sementes

1 xícara de farinha de mandioca

400 g de queijo mussarela picados

azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe em pressão o feijão com sal a gosto e uma colher (chá) de acafrão

Deixe por 20 minutos após pegar pressão e desligue em seguida

Retire o caldo do feijão e reserve

Frite o bacon em um fio de azeite e vá adicionando

Alho, cebola, linguiça, carne

Junte o feijão e a salsinha

Sirva ainda quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2292-feijao-fradinho-da-jana.html