

CUMANDÁ QUESU

INGREDIENTES

700 g de feijão verde (deixar o feijão de demolho na água, horas antes da preparação) ou lentilha
8 colheres (sopa) de óleo
4 dentes de alho amassados
4 cebolas médias picadas
4 tomates picados
4 pimentões picados
2 xícaras (chá) de leite
4 colheres (chá) de sal
2 xícaras de cheiro-verde picados (salsinha e cebolinha)
400 g de queijo frescal ralado ou picado em cubinhos

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão ou a lentilha em uma panela de pressão, por aproximadamente 20 minutos ou até que ele amoleça.

Aqueça o óleo e adicione o alho, as cebolas, os tomates e os pimentões e deixe refogar.

Junte o feijão ou a lentilha cozida aos temperos refogados.

Desligue o fogo e acrescente o leite, o sal, o cheiro-verde e o queijo frescal, mexa bem e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25831-cumanda-quesu.html>