

CUMANDÁ QUESU

INGREDIENTES

- 700 g de feijão verde (deixar o feijão de molho 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 fresco 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 fresco, mexa bem e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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