

# 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>