

FEIJÃO FRADINHO COM CARNE SECA DESFIADA

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão fradinho
1/2 kg de carne seca
1/2 pimentão verde
1/2 tomate (bem durinho)
1/2 cebola
1 maço de cheiro verde
100 ml de azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão fradinho na panela de pressão, com algumas gotas de óleo e sal a gosto, por aproximadamente 15 minutos.

Escorra o feijão fradinho.

Afervente a carne seca 3 ou 4 vezes para retirar bem o sal.

Cozinhe a carne seca na panela de pressão de 30 a 40 minutos, para cozinhar bem e ficar mais fácil para desfiar.

Escorra a carne seca e desfie.

Corte a cebola, o tomate, o pimentão (em cubinhos bem pequenos) e o cheiro verde.

Misture todos os ingredientes e acrescente 100 ml de azeite.

Deixe na geladeira durante 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26192-feijao-fradinho-com-carne-seca-desfiada.html>