

SALADA DE FEIJÃO AZUKI COM PIMENTA BIQUINHO

INGREDIENTES

100 g de feijão azuki, deixado de molho na noite anterior

100 g de conserva de pimenta biquinho

azeite

sal a gosto

cheiro verde picado

1 cebola roxa picadinha

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão azuki de molho na noite anterior à execução do prato.

Cozinhe o feijão na panela comum ate ficar 'al dente', aproximadamente 30 minutos.

Após cozido escorra a água (a água do cozimento é rica em ácido fólico e pode ser congelada e usada como base para sopa de legumes).

Aguarde o feijão esfriar.

Escorra a água da conserva da pimenta biquinho.

Em um refratário coloque o feijão já frio, a pimenta biquinho em conserva, a cebola roxa picadinha e o cheiro verde picadinho.

Tempere com sal e azeite a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28264-salada-de-feijao-azuki-com-pimenta-biquinho.html>