

FEIJÃO DO NORTE À MODA DO RUBENS

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz cozido
300 g de carne seca sem sal, cozida e desfiada
200 g de bacon cortado em cubinhos
2 gomos de linguiça calabresa cortada em cubinhos
1 maço de couve cortada não muito fina
300 g de feijão fradinho cozido al dente
1 cebola média cortada em pedacinhos pequenos
1 pimentão pequeno cortado pedacinhos pequenos
2 dentes de alho picadinhos
salsinha e coentro a gosto
3 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o bacon para fritar em fogo baixo, sem óleo, para dourar.
Após o bacon estar douradinho coloque a calabresa.
Quando a calabresa estiver quase frita coloque a cebola, o pimentão e o alho.
Após dourar a cebola coloque a couve e mexa bem para a couve ficar bem soltinha.
Após a couve estar 'al dente' coloque a carne seca e o arroz, misture.
Por último, com o fogo desligado, coloque o feijão fradinho, as ervas e o azeite.
Misture bem devagar para não desfazer o feijão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28282-feijao-do-norte-a-moda-do-rubens.html>