

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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