

FEIJÃO EM 3 CORES

INGREDIENTES

- 2 xícaras de chá de feijão rosinha já cozidos e sem sal
- 1 dente grande de alho fatiado
- 1 cebola média fatiada
- 10 tomates cereja cortados em 4 pedaços
- 4 partes verdes do alho-poró cortados em quadrados de 1 cm
- 2 colheres de azeite
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Esquente o azeite e refogue o alho e a cebola.

Acrescente o tomate e o alho-poró picados, deixe refogar só até sentir que estão cozidos mas al dente. Acrescente o feijão sem caldo e acerte o sal e a pimenta.

Deixe refogar mais um pouco.

Sirva quente ou morno, acompanha arroz e carnes ou mesmo uma salada verde com cenoura e rabanetes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28653-feijao-em-3-cores.html>