

SALADA DE FEIJÃO CARIOCA GELADA

INGREDIENTES

- 1 pacote de feijão carioca cozido e sem tempero nenhum
- 2 ovos cozidos
- 1/2 pimentão amarelo
- 1/2 pimentão vermelho
- 1/2 pimentão verde
- 1 cebola cortada em rodela
- 1 calabresa picada sem pele
- 1 lata de milho e/ou ervilha
- vagem picada (na quantidade que você quiser)
- azeitonas (pode ser inteira ou picada)
- limão (temperar)
- sal e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Despeje o feijão cozido em um refratário e coloque na geladeira.

Cozinhe os ovos e a vagem, reserve.

Frite a calabresa (para uma receita mais magra, pode fritar sem óleo ou com um fio de azeite), reserve.

Pique os pimentões em rodela ou da maneira que preferir.

Pegue o refratário com o feijão, acrescente a calabresa junto com o óleo da fritura.

Acrescente as cebolas, as azeitonas, os pimentões cortados, o milho ou a ervilha, (pode ser os dois) e a vagem cozida.

Acrescente o sal e os temperos a gosto.

Tempere com o suco do limão (pode acrescentar mais de um limão se necessário).

Pique o ovo cozido em rodela e enfeite o prato.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30714-salada-de-feijao-carioca-gelada.html>