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 rodelas

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 rodelas 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 rodelas e enfeite o prato.

Sirva gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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