

# FAROFA DE FEIJÃO DE CORDA

## INGREDIENTES

500 g de feijão de corda  
2 calabresas picadas em cubos  
300 g de bacon picados em cubos  
2 cebolas grandes  
5 dentes de alho  
1 caldo de picanha ou bacon  
1 pitada de pimenta-do-reino  
1 xícara de coentro picado  
1 colher de sopa de manteiga ou margarina  
200 g de farinha de mandioca  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de corda de molho na água por aproximadamente 40 minutos.  
Cozinhe o feijão sem tempero na pressão por aproximadamente 20 minutos.  
Em uma panela derreta a manteiga ou margarina e frite o bacon e a calabresa.  
Acrescente a cebola, alho, o tablete de caldo de bacon ou picanha e a pimenta-do-reino.  
Em seguida coloque o feijão, o coentro e farinha de mandioca e misture.  
Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32971-farofa-de-feijao-de-corda.html>