

# 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>