

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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