

FEIJÃO VERDE FRITO

INGREDIENTES

1 litro de feijão verde

300 g de carne de sol ou serenada

300 g de toucinho papada ou barriga

300 g de bacon

300 g de linguiça calabresa

pimenta malagueta

1 cebola grande

cheiro verde

alho

sal

cominho

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão na pressão por aproximadamente 15 a 20 minutos, não deixe cozinhar muito pra que ele fique inteiro e 'al dente' (reserve).

A carne, o toucinho, o bacon e a linguiça devem ser cortados em cubinhos pequenos.

Frite o toucinho e em seguida o bacon, a calabresa e a carne.

Em uma frigideira grande coloque algumas colheres da banha em que fritamos as carnes.

Amasse 3 dentes de alho com a pimenta e sal a gosto (frite), coloque o feijão com um pouco de caldo, o cominho misture e deixe secando.

Quando estiver secando por completo espalhe o toucinho, a carne de sol, o bacon e a linguiça calabresa (não misture).

Corte as cebolas em rodelas e pique o cheiro verde.

Espalhe por cima de forma uniforme.

Quando o feijão estiver começando a grudar no fundo da frigideira é sinal que já está pronto.

Sirva com arroz branco e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33700-feijao-verde-frito.html>