

# FEIJÃO GOIANO

## INGREDIENTES

1 kg de feijão

500 g de carne bovina cortada em cubinhos

1 cenoura cozida em cubos

1 abobrinha italiana cozida em cubos

vagem cozida

temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

O feijão deve estar bem cozido e as verduras cozidas ao dente.

Em uma panela refogue a carne já temperada e deixe dourar.

Bata em um liquidificador a metade do feijão e a outra metade reserve.

Junte os legumes, o feijão batido e inteiro.

Acrescente água e deixe engrossar.

Está pronto.

Dica: Quando for fazer a carne deixe que o fundo da panela dê uma "queimadinha". Dá um gostinho diferente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/33746-feijao-goiano.html>