

FEIJÃO XILIM

INGREDIENTES

1 kg de feijão cozido
2 colheres de sopa de massa de tomate
1/2 kg de linguiça de pernil
1/2 kg de carne moída
150 g de bacon
1 cebola grande
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho
1/2 kg de tomate
cheiro verde a gosto
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar o feijão bem cozido com caldo e reservar.
Em uma panela, fritar o bacon, a linguiça e escorrer um pouco do óleo.
Colocar os temperos e refogar o feijão.
Em outra panela, refogar a carne moída com a cebola batidinha, os pimentões e o tomate picadinhos.
Depois que começar a fritar colocar a massa de tomate e misturar bem.
Colocar água e assim que ferver misturar ao feijão.
Salpicar cheiro verde.
Servir com arroz branco, salada de abacaxi ou laranja, couve e angu.
Se preferir sirva como sopa de feijão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33857-feijao-xilim.html>