

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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