

FEIJÃO DELÍCIA DA MI

INGREDIENTES

2 xícaras de feijão cozido
1 cebola grande picada
2 tomates pequenos
140 g de bacon em cubos
240 g de linguiça “fininha” picada
salsinha a gosto
“Meu Feijão” da Knorr
azeite

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite em uma panela e frite a cebola picada, retirando-a assim que ela dourar, reserve.

Na mesma panela e com o mesmo azeite, frite o bacon em cubos e a linguiça fininha picada, reserve.

Corte os tomates e triture no liquidificador com um pouquinho de água. Coe bem a mistura e reserve.

Agora, amasse uma colher do feijão cozido misturando com o conteúdo de um envelope de “Meu Feijão” da Knorr. Coloque na mesma panela que você está usando, assim você mantém o gostinho dos ingredientes. Se for necessário, adicione um pouco mais de azeite. Adicione o restante do feijão na panela.

Logo em seguida, no lugar da água que você colocaria para cozinhar o feijão, coloque os tomates triturados e mais uma xícara de água.

Deixe no fogo baixo para engrossar o caldo.

Ainda no fogo, adicione a cebola picada, salsinha a gosto, a linguiça e o bacon, misturando bem. Deixe ferver mais um pouco, só para pegar o gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35666-feijao-delicia-da-mi.html>