VINAGRETE DE FEIJÃO FRADINHO

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de feijão fradinho cozido

1 cebola branca média

2 folhas de louro

4 tomates picados sem pele e sem semente

1 cebola roxa picada

1/2 pimentão amarelo

10 colheres (sopa) de azeite extra virgem

1 colher (sopa) de suco de limão

1 colher (sopa) de mel

1 e 1/2 colher (sopa) de salsinha picada ou coentro picado

1 colher (sopa) de cebolinha picada

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o feijão fradinho, a cebola branca e a folha de louro e cubra com água

Tampe e leve ao fogo alto

Assim que pegar pressão, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 10 minutos

Enquanto isso, prepare o vinagrete

Descasque e corte a cebola roxa em cubos pequenos

Lave, seque e corte o pimentão amarelo ao meio, descarte as sementes e corte a metade em cubos pequenos

Guarde a outra metade na geladeira

Lave, seque, retire a pele e corte os tomates ao meio, descarte as sementes e corte em cubos pequenos

Lave, seque e pique fino as folhas de salsinha ou coentro

Transfira tudo para uma tigela grande, misture sem temperar e reserve

Desligue o fogo, verifique o ponto do feijão (não muito al dente), escorra em uma peneira e passe sob a água fria para interromper o cozimento

Escorra bem e espere o feijão esfriar em temperatura ambiente

Junte o feijão aos outros ingredientes, tempere com o azeite, o suco de limão misturado com o mel, sal e pimenta a gosto

Misture delicadamente e sirva a seguir

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3630-vinagrete-de-feijao-fradinho.html