

VIRADO DE FEIJÃO FRADINHO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de feijão fradinho.
- 1 cubo de caldo de carne.
- 1 punhado de bacon em cubinhos
- 1 xícara de café de óleo.
- 1 cebola e 3 dentes de alho.
- 1 pacote de farofa temperada da farinha e da marca do gosto.
- 1 omelete com 4 ovos e uma pitada de sal.
- 1 pacote de couro pururuca já pronto.
- Azeitona, cebolinha verde e salsa a gosto.

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão com 6 xícaras de água e o caldo de carne. Não deixe ficar muito mole.

Escorra e reserve.

Frite o bacon mas não muito, senão vira uns pelotinhos ressecados e sem gosto.

Tire o bacon e junte à gordura dele 1 xícara de café de óleo. Refogue um pouquinho a cebola e o alho nesta gordura mista, mas sem deixar escurecer.

Desligue o fogo e misture o pacote de farofa no refogado. Se ficar muito seco ponha mais óleo.

Fatie o omelete e depois corte-o em tiras e junte à farofa.

Esmigalhe o couro pururuca e misture.

Finalize com azeitonas e cheiro verde e está pronto o viradinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36365-virado-de-feijao-fradinho.html>