

# FEIJÃO COM ÓLEO DE PALMA (AZEITE DE DENDÊ)

## INGREDIENTES

- 1 kg de feijão branco
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 13 colheres de sopa de óleo de palma (azeite de dendê)
- 300 ml de água
- sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão branco sem temperos.

Após cozido, o feijão deve ser lavado em água corrente.

Refogue o alho e a cebola com 3 colheres de azeite de dendê.

Acrescente o sal a gosto.

Despeje o feijão branco e o restante do óleo de dendê.

Acrescente água.

Deixe ferver em fogo brando, sempre mexendo para não grudar.

Quando o feijão estiver mais mole amasse alguns grãos e deixe o caldo ficar bastante grosso.

Pode ser acompanhado por arroz, farofa de manteiga, banana da terra cozida ou peixes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39116-feijao-com-oleo-de-palma-azeite-de-dende.html>