

DOBRADINHA COM FEIJÃO FRADINHO

INGREDIENTES

1 kg de bucho limpo
1/2 kg de feijão fradinho
1/2 kg de linguiça defumada, de qualquer tipo
2 cebolas grandes
5 dentes de alho
água
pimenta-do-reino
sal a gosto
1 colher de chá de colorau
salsinha
um pimentão
5 colheres de óleo
2 caldos de knorr para feijão
4 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Refogue as cebolas e os dentes de alho já picados nas 5 colheres de óleo.

Quando a cebola e o alho estiverem dourados coloque o bucho limpo e cortado em cubinhos e refogue.

Coloque água quente até o meio da panela.

Quando o bucho estiver quase mole acrescente os caldos knorr, o colorau e o feijão limpo e lavado.

Coloque mais água quente até cobrir o bucho e o feijão.

Deixe cozinhando em uma panela normal tampada e no fogo médio.

Quando o feijão estiver quase mole, acrescente a linguiça defumada, o sal, a pimenta-do-reino, o pimentão e a salsinha.

Tampe a panela até que o feijão cozinhe.

Quando estiver pronto desligue a panela e coloque o azeite por cima.

Sirva e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40487-dobradinha-com-feijao-fradinho.html>