

# FEIJÃO BRANCO DA DÉLELE

## INGREDIENTES

250 g feijão branco  
200 g de bacon  
200 g de linguiça calabresa  
200 g carne seca  
1 tomate  
1 cebola  
1/2 pimentão  
1/2 cabeça de alho  
1/2 maço de cheiro verde  
1/2 maço de coentro  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte em pedaços bem pequenos o bacon, a calabresa, a carne seca (escaldada), o tomate, a cebola, o pimentão, o coentro e o cheiro verde. Reserve.

Triture o alho.

Frite o bacon.

Depois que o bacon fritar acrescente a carne seca e a calabresa.

Depois que estiverem fritos, coloque o alho até que fique dourado.

Coloque o tomate, a cebola, o pimentão, o cheiro verde e o coentro.

Coloque sal a gosto e misture bem.

Acrescente o feijão e deixe ferver por 30 minutos.

Está pronto o feijão branco da Délele.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40724-feijao-branco-da-delele.html>