FEIJÃO COM TODOS OS SABORES

INGREDIENTES

500g de feijão vermelho

1 xícara de farinha de mandioca

1 linguiça calabresa

150g de bacon

400g de carne seca

1 maço de couve

4 dentes de alho

1 colher de margarina

4 ovos

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte e coloque a carne seca de molho um dia antes.

No dia seguinte, coloque o feijão de molho por 30 minutos, depois cozinhe por 35 minutos com a carne seca.

Corte a linguiça e o bacon em pedaços médios, frite-os na margarina, depois acrescente o alho e refogue.

Neste momento acrescente o feijão com a carne seca e a couve cortada bem fininha, deixe apurar por aproximadamente 5 minutos.

Acrescente a farinha e mexa delicadamente, deixe cozinhar por mais uns 2 ou 3 minutinhos.

Desligue o fogo.

Agora você irá preparar os ovos mexidos, separadamente, na frigideira.

Prontos os ovos, junte-os ao feijão e mexa bem, para que se espalhe.

Seu feijão está pronto. Sirva com arroz branco, fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41491-feijao-com-todos-os-sabores.html