

# FEIJÃO VERMELHO ESPECIAL

## INGREDIENTES

250 g de feijão vermelho

1 beterraba pequena

1 cebola média ralada

1 colher de café de pasta de alho ou 1 dentes de alho bem amassados

1 fio de azeite de oliva

Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Depois de lavado, coloque o feijão pra cozinhar juntamente com a beterraba, por cerca de 30-40 minutos.

Doure a cebola no azeite.

Acrescente o alho ou a pasta de alho.

Despeje o feijão no tempero e acerte o sal a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43742-feijao-vermelho-especial.html>