

FEIJÃO DIFERENTE

INGREDIENTES

4 tomates
1/2 pimentão vermelho
1/2 pimentão amarelo
1 tablete de caldo de bacon
1/2 linguiça calabresa picada
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de molho shoyo
1 cebola ralada
1/2 colher de sopa de alho amassado
3 xícaras feijão roxinho cozido
1 folha de louro
cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Pique em pedaços bem pequenos o tomate (com semente), os pimentões e reserve.

Em uma frigideira grande ou panela wok, doure o alho e a cebola no azeite, junte a calabresa e dê uma leve fritada.

Depois junte os tomates, pimentões picadinhos, o caldo de bacon e tampe a panela para cozinhar até que os tomates desmanchem um pouco.

Junte o feijão e a folha de louro.

Adicione água (esse feijão deve ter caldo como na foto) e deixe ferver.

Prove o tempero, adicionando sal e pimenta a gosto caso precisar.

Quando o molho estiver no ponto, um pouco antes de desligar, adicione o shoyu e bastante salsinha e cebolinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43965-feijao-diferente.html>