FEIJÃO VERDE COM QUEIJO COALHO DA ANA MARQUES

INGREDIENTES

1 kg de feijão verde limpos

300 g de charque sem sal e em cubos

1 calabresa em cubos

150 g de bacom em cubos

300 g de queijo coalho

1 dente de alho picado

1 cebola roxa pequena picada

1 pedaço de pimantão amarelo picado

1 pedaço de pimentao verde picado

1 pedaço de pimentão vermelho picado

1 cheiro verde pequeno picados

todos sem sementes e sem aparte branca de dentro

coentro picado

salsinha picada

sal agosto

1 folha de louro picado

1 litro de agua quente

MODO DE PREPARO

Escolha os grãos e lave e deixe escorrendo a água.

Refogue o bacon, quando soltar a gordura retire os pedaços e coloque a charque, refogue até ficar macia e coloque a calabreza refogando até soltar um pouco da gordura reorne o bacon.

Coloque o feijão e refogue por 5 minutos coloque o sal, a água, tampe a panela, abaixe o fogo.

Quando levantar fervura deixe cozinhar por 10 minutos.

Adicione os outros ingredientes menos o queijo, deixe secar e adicione o queijo (sempre com a panela fechada), quando o queijo ficar mole está pronto.

Sirva quente acompanhado com arroz branco, saladas (opcional).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44212-feijao-verde-com-queijo-coalho-da-ana-marques.html