

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 bacon em cubos
300 g de queijo coalho
1 dente de alho picado
1 cebola roxa pequena picada
1 pedaço de pimentão amarelo picado
1 pedaço de pimentão verde picado
1 pedaço de pimentão vermelho picado
1 cheiro verde pequeno picados
todos sem sementes e sem parte branca de dentro
coentro picado
salsinha picada
sal agostinho
1 folha de louro picado
1 litro de água 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 calabresa 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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