

FEIJÃO TUDO DE BOM

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão cozido

300 g de carne moída

1/2 pimentão

1/2 cebola

1 colher (chá) colorau

1 sachê de molho de tomate

3 dentes de alho grande

1/4 de xícara de óleo

sal a gosto

pimenta malagueta a gosto (colocar se quiser)

1 colher (sopa) de coentro

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo para esquentar.,

Frite cebola e pimentão, depois coloque o alho e frite com a carne.

Depois de tudo seco, adicione o feijão com o caldo, depois coloque a água, o molho, o colorau, pimenta, sal, deixe ferver para engrossar o caldo e mexa de vez em quando.

Por último adicione o coentro e deixe mais cinco minutos para pegar gosto no feijão, depois desligue e sirva em seguida.

Não é sopa, pode comer com arroz e a mistura que desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/44244-feijao-tudo-de-bom.html>