

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) coloral
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 centro
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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44244-feijao-tudo-de-bom.html>