

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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