

# FEIJÃO SERTANEJO DA NARA

## INGREDIENTES

300g de carne de sol cortada em pedaços médio

300 g de feijão manteiguinha

1 cebola picada

1 dente de alho

pimentão picado a gosto

cheiro verde cortado a gosto

1 tomate médio picado

3 linguiça fina calabresa defumada da sadia, cortada em rodelas

óleo

corante

## MODO DE PREPARO

Coloque o feijão pra cozinhar sem tempero e sem óleo. Depois de cozido reserve.

Tempere a carne de sol com a cebola, tomate, pimentão, alho e acrescente um pouco de corante.

Coloque a carne de Sol pra refogar, depois pra cozinhar.

Depois da carne cozida, junte com o feijão e deixa apurar. Se precisar acrescentar mais água, pode acrescentar.

Frite a linguiça e depois junte com o feijão e a carne deixando apurar mais um pouco.

Depois coloque o cheiro verde, e deixe ferver por mais 1 minutos.

Servir quente com arroz branco.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/45145-feijao-sertanejo-da-nara.html>