

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 rodela
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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45145-feijao-sertanejo-da-nara.html>