

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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