

FEIJÃO NOVO COM QUEIJO

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão novo
1 tablete de caldo de carne
1/2 cebola picada
Cheiro verde a gosto
Cominho a gosto
Sal a gosto
4 colheres de óleo
1/2 lata de creme de leite
2 ovos cozidos picados
Queijo coalho picado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão.
Tempere com o caldo de carne, a cebola, o cheiro verde, o cominho, o sal e o óleo.
Deixe no fogo por 5 minutos e acrescente o queijo.
Espere ferver.
Quando começar a ferver, apague o fogo e acrescente o creme de leite junto com os ovos mexendo.
Pronto é só saborear. Fica uma delícia com bolinhos de carne moída.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45789-feijao-novo-com-queijo.html>