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