

FEIJÃO FRADINHO BAIANO

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão fradinho

1/2 kg de bacon em pedaços

3 linguiças calabresa finas (Josefina)

3 colheres de sopa de óleo

2 ovos

1 xícara de farinha de mandioca (a gosto)

A gosto a medida do cheiro verde (cebolinha e coentro)

A gosto a medida do sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão fradinho em água e sal.

Quando estiver cozido, escorra, reserve.

Frite o bacon cortado em cubos com 1 colher de óleo.

Frite as Linguiças em rodelas, no mesmo óleo do bacon, reserve.

Refogue o cheiro verde em uma colher de óleo e junte os ovos batidos. Acrescente agora, o feijão já cozido deixando-o refogar um pouco. Adicione o bacon, a linguiça e uma xícara de farinha de mandioca. Mexa sem parar até que se complete a mistura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45879-feijao-fradinho-baiano.html>