

# 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 rodela, 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>