

FEIJÃO CARIOCA COM DOBRADINHA

INGREDIENTES

500 g de dobradinha
800 g de feijão carioca cozido
Massa de alho
óleo
15 g de bacon frito
1 lata de milho verde
cheiro verde o quanto baste
1/2 colher de orégano

MODO DE PREPARO

Fervente a dobradinha por 5 minutos.

Em seguida com uma colher de óleo frite o bacon, 1/2 colher de sopa alho e colorau, refogue, coloque 2 copos de 200 ml de água.

Deixe cozinhar por 20 minutos na panela de pressão.

Tempere o feijão com 1 colher de óleo e a massa de alho.

Misture o milho, o orégano, deixe bem incorporado.

Coloque em travessa funda e decore com cheiro-verde.

Sirva com arroz branco e salada de alface picada bem fina.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47897-feijao-carioca-com-dobradinha.html>