

FAROFA DE FEIJÃO PRETO

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão preto

100 g de bacon

100 g de linguiça defumada

2 ovos cozidos

1 cebola media

3 dentes de alho

1 pitada de pimenta do reino

1 sachê de sazon para feijão

Sal e cheiro verde a gosto

Farinha de mandioca a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão preto até que fique al dente.

Depois de cozido, escorra até que saia todo caldo e reserve.

Pique o bacon e coloque em uma panela para fritar, acrescente a linguiça picada e deixe fritar um pouco.

Acrescente acrescente os temperos e misture no feijão, coloque a farinha de mandioca, não deixando muito seco, decore com os ovos cozidos.

Fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48495-farofa-de-feijao-preto.html>