

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

Fica uma delícia!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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