

FEIJÃO À BERADEIRA

INGREDIENTES

- 300 g de carne seca dessalgada
- 500 g de feijão carioquinha
- 6 maxixes
- 1/2 jerimum ou abóbora cortado em pedaços grandes
- 2 pimentas de cheiro picadas
- 3 folhas de chicória picadas
- 1 maço de coentro
- 1 maço de couve picado
- Pimenta-do-reino, sal e colorau a gosto
- 2 dentes de alho amassados
- 1 tomate
- 1/2 cebola
- 1 colher de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhe na panela de pressão o feijão e a carne seca durante 30 minutos.

Misture em outra panela pimentas de cheiro picadas, folhas de chicória picadas, tomate, colorau, cebola, alho e óleo refogue e acrescente ao feijão já cozido e no fogo baixo.

Acrescente os maxixes, jerimum, coentro, pimenta do reino e sal a gosto espere os ingredientes ficarem al dente e é só deliciar-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50280-feijao-a-beradeira.html>