

FEIJÃO À BERADEIRA

INGREDIENTES

300 g de carne seca dessalgada
500 g de feijão carioca
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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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