

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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