

FEIJÃO COM LINGUIÇA DE CHURRASCO

INGREDIENTES

300 g de feijão cozido

200 g de linguiça para churrasco

1/2 tomate picado

1 cebola (metade em rodelas metade picadinha)

pimentão picado

salsa e coentro picado

1 tablete de caldo de bacon

3 colheres das de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão e reserve.

Com as linguiças ainda crus retire a pele e despedace o recheio.

Aqueça uma panela e coloque o óleo pra esquentar e em seguida coloque as linguiças despedaçadas, se preferir adicione 2 colheres de água e depois deixe fritar.

Depois de fritas adicione os temperos, primeiro a cebola deixe fritar e em seguida o tomate, pimentão, temperos verdes, deixe refogar por uns instantes.

Em seguida adicione o feijão já cozido e se necessitar um pouco de água e deixe ferver, adicione o caldo de bacon e é só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50520-feijao-com-linguica-de-churrasco.html>