

FEIJÃO SUPER PRÁTICO E DELICIOSO DA VOVÓ

INGREDIENTES

- 3 xícaras de feijao cozido
- 2 xícaras do caldo de feijao
- 2 colheres de sopa de farinha de mandioca
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 pimenta verde rodela (opcional)
- Pimenta-do-reino a gosto
- Alho a gosto
- Cebolinha verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o oleo e o alho espere o alho dourar,coloque o feijão e amasse até começar a ficar pastoso.

Em seguida coloque o caldo de feijão, o sal e deixe ferver por alguns minutos, em fogo brando, acrescente a cebola, pimenta-do-reino, pimenta verde, a farinha de mandioca, mexa bem até que a farinha cozinhe e por último a cebolinha verde.

Fica delicioso.

Se o feijão estiver gelado, deixe ferver por alguns minutos antes de preparar.

A quantidade de óleo é essencial, pois o feijão nao pode ser muito magro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/53041-feijao-super-pratico-e-delicioso-da-vovo.html>