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 rodelas (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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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