FEIJÃO DA GLAU

INGREDIENTES

400 gr de feijão já cozido.

5 fatias de abobora cabotiã picadas em cudo

1 calabresa em cubinhos.

100 gr de bacon bem picadinho

4 colheres de azeite ou oleo.

Alho

Temperos e água a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite, adicione o alho, bacon e a calabresa frite bem.

Acrescente na mistura acima a cabotiã, não pare de mexer por aproximadamente 1 minuto.

Por fim é só colocar o feijão e adicionar aguá e tempero a gosto.

Após abrir fervura é só espetar com um garfo a cabotiã quando estiver macia desligar o fogo, aproximadamente 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54481-feijao-da-glau.html