CREME DE FEIJÃO FRADINHO

INGREDIENTES

500 g de feijão fradinho

300 g carne seca dessalgada, cozida e cortada em pedaços médios

300 g de bacon

300 g de paio

1 cebola grande

5 dentes de alho

sal e pimenta a gosto

cheiro verde picadinho

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão fradinho por cerca de 40 minutos na panela de pressão de 4 litros com água o suficiente

Retire o feijão da pressão e leve ao liquidificador, ou mixer, com a água do cozimento e dê algumas pulsadas

Pique o bacon, o paio e a cebola em quadradinhos pequenos, esprema o alho e reserve

Em uma panela de 3 litros, coloque a cebola, o bacon, o paio e leve para refogar em fogo médio

Depois que acumular o óleo do bacon na fundo da panela, acrescente a carne seca e o alho

Refogue bem até a carne seca começar a desmanchar

Acrescente todo o feijão batido no refogado

Acerte o sal, coloque a pimentinha e deixe ferver até encorpar

Apague o fogo, inclua o cheiro verde e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6668-creme-de-feijao-fradinho.html