VIRADO DE FEIJÃO FAVA

INGREDIENTES

1 kg de feijão fava

100 g de bacon

sal a gosto

cheiro-verde a gosto

pimenta dedo de moça a gosto

cebola e alho a gosto

farinha de milho quanto baste

1 1/2 litro de água

MODO DE PREPARO

Coloque toda a água em uma panela grande para ferver

Assim que começar a ferver, coloque o feijão fava e deixe por cerca de 1 hora, sempre olhando para a água não secar

Corte o bacon e coloque em outra penela com um fio de azeite para fritar

Assim que estiver dourado, coloque a cebola e o alho cortados para refogar junto

Assim que o bacon, a cebola e o alho estiverem dourados, acrescente o feijão fava e deixe ferver

Acrescente sal e pimenta a gosto

Quando estiver fervendo, acrescente a farinha de milho

Após desligar o virado, acrescente o cheiro

Uma dica é utilizar para fazer o virado uma panela que tenha acabado de ser usada para fritar alguma carne de porco e que esteja com pouca gordura

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9689-virado-de-feijao-fava.html