

FEIJÃO VERDE ESPECIAL

INGREDIENTES

1 kg de feijão verde
1/2 xícara de azeite de coco babaçu
1 tomate grande
1 cebola branca
1 cebola roxa
1/2 pimentão verde
1/2 pimentão amarelo
1/2 pimentão vermelho
3 pimentas de cheiro
1/2 colher de salsa
4 maxixe
5 quiabos
150 g de abóbora
2 colheres (sopa) de molho de tomate
pimenta-do-reino a gosto
cebolinha a gosto
coentro a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o azeite de coco, cebola branca e roxa e deixe dourar
Acrescente tomate, pimentões e molho de tomate
Coloque 2 xícaras de água
Coloque sal, maxixe, quiabo, abóbora e pimenta
Em seguida, coloque o feijão e mais um pouco de água e deixe cozinhar por mais 25 minutos
Acrescente a cebolinha, coentro, salsa e pimenta de cheiro
Pronto para servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12562-feijao-verde-especial.html>