

CONSUMÊ DE FEIJÃO VERDE

INGREDIENTES

250g (3 xícaras e meia) de feijão verde
1 xícara de tomate picado
1 xícara de pimentão picado
1 xícara de cebolinha e coentro picados
2 colheres bem cheias de requeijão cremoso
2 xícaras de cebola picada
1 dente de alho grande
2 colheres de farinha de trigo
250g de calabresa picada em cubos pequenos
100 g de queijo coalho em cubos
Páprica doce a gosto
Sal a gosto
2 folhas de louro
Curry a gosto
Azeite

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, junte 1 litro e meio de água, coloque o feijão verde, um fio de azeite, o tomate, pimentão, coentro, cebolinha, e uma xícara de cebola, tempere com a páprica, o curry, e ajuste o sal

Feche a panela e leve ao fogo, após a pressão iniciar, cozinhe por 20 minutos

Quando o feijão estiver cozido, retire as folhas de louro e leve ao liquidificador aos poucos

Passe o caldo que foi liquidificado pela peneira, para tirar o farelo das cascas, porque ele fica desagradável na garganta

Após peneirado, dissolva duas colheres de farinha de trigo em uma xícara de água e junte ao caldo de feijão

Em uma panela junte um fio de azeite (bem pouco, a calabresa vai soltar bastante gordura), e junte a calabresa, deixe fritar um pouco e junte a outra xícara de cebola e o alho picados

Quando a cebola branquear, remova a gordura excedente e coloque o caldo de feijão, mexendo sempre para não grudar no fundo

Quando iniciar a fervura, junte as duas colheres de requeijão, e ajuste o sal

Ao chegar na consistência desejada, apague o fogo e junte o queijo em cubos, mexendo para que espalhe

Você pode servir com um pouquinho de cebolinha picada sobre o prato, e algumas torradas passadas na salsa e azeite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4239-consume-de-feijao-verde.html>