

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6668-creme-de-feijao-fradinho.html>