

FEIJÃO FRADINHO SEM CARNE

INGREDIENTES

500 g de feijão fradinho
2 litros de água
sal a gosto
1 folha de louro
2 dentes de alho crus bem picados
1 cebola pequena picada
2 colheres (sopa) de vinagre de sua preferência
2 colheres de azeite
2 colheres de azeitonas picadas
2 colheres (sopa) de cheiro verde

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão na panela de pressão com a água, sal e louro,

Junte em um recipiente todo o restante dos ingredientes e reserve

Quando o feijão estiver cozido, retire a folha de louro e escorra o caldo em uma vasilha a parte

Misture o feijão nesses temperos suavemente e vai acrescentando o caldo de forma que não fique com muito caldo

Sirva a seguir

Os temperos são todos crus

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8508-feijao-fradinho-sem-carne.html>