

# FEIJÃO VERDE CREMOSO

## INGREDIENTES

- 500 g de feijão verde fresco
- 250 g de calabresa
- 300 g de bacon
- 250 g de linguiça de carne do sol (opcional)
- 250 g de queijo coalho ralado
- 1 litro de leite
- 1 caixa de creme de leite
- 1 copo de requeijão
- 50 g de amido (caso queira engrossar)
- 2 cebolas médias
- 4 dentes de alho
- 3 pimentas de cheiro
- 1 maço de cheiro-verde

## MODO DE PREPARO

- Cozinhe o feijão por 15 minutos após ferver e reserve
- Frite o bacon, calabresa e a linguiça e reserve
- Na mesma panela da fritura refogue o alho e a cebola
- Adicione o creme de leite e misture
- Coloque o leite todo e deixe até chegar no ponto de fervura
- Coloque a pimenta de cheiro e misture
- Finalize com cheiro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1251-feijao-verde-cremoso.html>