

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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