

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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