

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>