

FEIJÃO VERDE ESPECIAL

INGREDIENTES

1 kg de feijão verde

1/2 xícara de azeite de coco babaçu

1 tomate grande

1 cebola branca

1 cebola roxa

1/2 pimentão verde

1/2 pimentão amarelo

1/2 pimentão vermelho

3 pimentas de cheiro

1/2 colher de salsa

4 maxixe

5 quiabos

150 g de abóbora

2 colheres (sopa) de molho de tomate

pimenta-do-reino a gosto

cebolinha a gosto

coentro a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o azeite de coco, cebola branca e roxa e deixe dourar

Acrescente tomate, pimentões e molho de tomate

Coloque 2 xícaras de água

Coloque sal, maxixe, quiabo, abóbora e pimenta

Em seguida, coloque o feijão e mais um pouco de água e deixe cozinhar por mais 25 minutos

Acrescente a cebolinha, coentro, salsa e pimenta de cheiro

Pronto para servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12562-feijao-verde-especial.html>