

VINAGRETE DE FEIJÃO FRADINHO

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara (chá) de feijão fradinho cozido
- 1 cebola branca média
- 2 folhas de louro
- 4 tomates picados sem pele e sem semente
- 1 cebola roxa picada
- 1/2 pimentão amarelo
- 10 colheres (sopa) de azeite extra virgem
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 e 1/2 colher (sopa) de salsinha picada ou coentro picado
- 1 colher (sopa) de cebolinha picada
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o feijão fradinho, a cebola branca e a folha de louro e cubra com água

Tampe e leve ao fogo alto

Assim que pegar pressão, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 10 minutos

Enquanto isso, prepare o vinagrete

Descasque e corte a cebola roxa em cubos pequenos

Lave, seque e corte o pimentão amarelo ao meio, descarte as sementes e corte a metade em cubos pequenos

Guarde a outra metade na geladeira

Lave, seque, retire a pele e corte os tomates ao meio, descarte as sementes e corte em cubos pequenos

Lave, seque e pique fino as folhas de salsinha ou coentro

Transfira tudo para uma tigela grande, misture sem temperar e reserve

Desligue o fogo, verifique o ponto do feijão (não muito al dente), escorra em uma peneira e passe sob a água fria para interromper o cozimento

Escorra bem e espere o feijão esfriar em temperatura ambiente

Junte o feijão aos outros ingredientes, tempere com o azeite, o suco de limão misturado com o mel, sal e pimenta a gosto

Misture delicadamente e sirva a seguir

Dica

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3630-vinagrete-de-feijao-fradinho.html>