

# CREME DE FEIJÃO FRADINHO

## INGREDIENTES

500 g de feijão fradinho  
300 g carne seca dessalgada, cozida e cortada em pedaços médios  
300 g de bacon  
300 g de paio  
1 cebola grande  
5 dentes de alho  
sal e pimenta a gosto  
cheiro verde picadinho

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão fradinho por cerca de 40 minutos na panela de pressão de 4 litros com água o suficiente  
Retire o feijão da pressão e leve ao liquidificador, ou mixer, com a água do cozimento e dê algumas pulsadas  
Pique o bacon, o paio e a cebola em quadradinhos pequenos, esprema o alho e reserve  
Em uma panela de 3 litros, coloque a cebola, o bacon, o paio e leve para refogar em fogo médio  
Depois que acumular o óleo do bacon na fundo da panela, acrescente a carne seca e o alho  
Refogue bem até a carne seca começar a desmanchar  
Acrescente todo o feijão batido no refogado  
Acerte o sal, coloque a pimentinha e deixe ferver até encorpar  
Apague o fogo, inclua o cheiro verde e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6668-creme-de-feijao-fradinho.html>