

FEIJÃO FRADINHO SEM CARNE

INGREDIENTES

- 500 g de feijão fradinho
- 2 litros de água
- sal a gosto
- 1 folha de louro
- 2 dentes de alho crus bem picados
- 1 cebola pequena picada
- 2 colheres (sopa) de vinagre de sua preferência
- 2 colheres de azeite
- 2 colheres de azeitonas picadas
- 2 colheres (sopa) de cheiro verde

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão na panela de pressão com a água, sal e louro,

Junte em um recipiente todo o restante dos ingredientes e reserve

Quando o feijão estiver cozido, retire a folha de louro e escorra o caldo em uma vasilha a parte

Misture o feijão nesses temperos suavemente e vai acrescentando o caldo de forma que não fique com muito caldo

Sirva a seguir

Os temperos são todos crus

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8508-feijao-fradinho-sem-carne.html>