

Feijão verde com bacon



Ingredientes: 500 grama de feijão verde
0 totaste de sal
2 fatia de bacon picado
1 unidade de cebola vermelha
0.25 chávena de cebolinho cortado
2 colher de sopa de salva picada
3 colher de sopa de vinagre de vinho branco
0.25 chávena de azeite
0 totaste de pimenta preta em grão

Instruções de preparação:

Limpe os feijões e coza-os em água temperada com sal. Escorra, passe por água fria e escorra de novo. Salteie o bacon numa caçarola durante 5 minutos. Junte a cebola cortada às rodelas, quando a gordura derreter, e refogue bem. Deite numa saladeira o feijão, o bacon com a cebola, o cebolinho e a salva. Deite o vinagre e o azeite na caçarola onde cozinhou o bacon. Solte os resíduos da fritura. Tempere com sal e pimenta acabada de moer. Misture o molho com o feijão e sirva.

Sugestões Adicionais: