



Feijão Tradicional

Rendimento 08 pessoas

Ingredientes

- 1 kg de Feijão
- 1 cebola média picada
- 3 dentes de alho amassados
- 1,5 litro de água
- óleo para refogar
- sal a gosto

Modo de preparo

Numa frigideira, coloque o óleo e esquente até ficar bem quente. Junte a cebola, o alho e refogue, até a cebola ficar transparente. Adicione o refogado ao feijão cozido, coloque sal a gosto e misture. Deixe ferver um pouco para pegar gosto. Desligue e sirva.

