



Salada de feijões

Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Receitas Leves

Nível:

Fácil

Ingredientes

300 g de feijão fradinho Solito

300 g de feijão branco Solito

300 g de feijão bolinha Solito

30 g (4 ou 5 dentes) de alho fatiado;

10 g (1 1/2 colher de sopa) de pimenta calabresa;

170 ml de azeite de oliva extravirgem;

70 ml de vinagre de vinho tinto;

Sal a gosto;

Pimenta-do-reino a gosto;

50 g salsinha.

Modo de preparo

Coloque os feijões de molho na água e deixe de um dia para o outro.

Cozinhe os feijões separadamente até que fiquem al dente. Resfrie-os.

Frite o alho fatiado até dourar e reserve.

Tempere os feijões com todos os ingredientes e finalize com as folhas de salsinha.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br