

FEIJÃO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

500 g de feijão preto

suco de 1 limão

1 folha de louro

alho e cebola a gosto

bacon a gosto

sal a gosto

cebolinha a gosto

paio a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho por 12 horas com água e o suco do limão. Ao final desse tempo, descarte todos os grãos que subirem para a superfície.

Coloque o feijão na panela de pressão e encha de água com até 2/3 da sua capacidade. Adicione uma folha de louro.

Cozinhe em fogo alto até começar a pegar pressão, depois diminua para o fogo mínimo e mantenha por aproximadamente 15 minutos.

Em uma frigideira, coloque o bacon, depois o alho e por último a cebola. Refogue até dourar levemente.

Na mesma frigideira, junte duas conchas generosas com bastante caroço do feijão já cozido e misture para temperar bem.

Ao formar uma pasta do feijão com o tempero, volte essa mistura para a panela de pressão e tempere o restante.

Ligue o fogo, adicione o sal e a cebolinha. Deixe cozinhar por mais 10 minutos, com a panela aberta.

Enquanto isso frite o paio na frigideira onde foi feito o tempero. Depois de dourado, adicione à panela de pressão, mexa e sirva-se com o feijão quentinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13043-feijao-na-panela-de-pressao.html>