

FEIJÃO COLORIDO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de feijão preto
- 2 xícaras de feijão carioca (marrom)
- 1 pimentão vermelho cortado a gosto
- 5 folhas de couve rasgadas
- 1 a 2 cabeças de alho descascado a gosto
- 1 a 2 linguiças calabresa defumada cortada em cubinhos

MODO DE PREPARO

Misturar os dois tipos de feijão e deixar de molho até inchar

Amassar grosseiramente com a mão as cabeças de alho e colocar no azeite para dourar

Em seguida colocar a calabresa e o pimentão vermelho, aguardar até que os itens estejam dourados

Desprezar a água do molho do feijão e adicionar na panela de pressão

Colocar água até cobrir o feijão e adicionar o caldo que deseja, mais ralo (mais água) ou mais grosso (menos água)

Ferver na panela de pressão 30 minutos em fogo baixo depois de pegar a pressão

Abrir a panela e acertar o sal e o caldo do feijão (com mais ou menos água)

Se for um caldo mais grosso, com essa marca não é necessário nem amassar feijão para conseguir o caldo grosso (igual da foto)

A união dos dois tipos de feijão é o segredo da receita, ambos deixam um caldo bem saboroso.

O restante dos ingredientes é a gosto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/13342-feijao-colorido.html>