

SALADA DE FEIJÃO BRANCO

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de bacon cortado em cubos pequenos

2 folhas de louro

3 dentes de alho picados

2 xícaras (chá) de feijão branco

2 limões sicilianos (raspa e suco)

1 cebola média picada

1 pimentão vermelho sem pele cortado em cubinhos

1 pimentão amarelo sem pele cortado em cubinhos

3 colheres (sopa) de salsinha picada

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água, coloque o feijão branco e deixe repousar por cerca de 3 horas.

Após esse tempo, em uma panela de pressão, coloque o feijão branco e cubra com água.

Acrescente sal a gosto e deixe cozinhar até o feijão ficar macio.

Em uma frigideira, em fogo médio, frite o bacon até o mesmo soltar toda a gordura e ficar dourado.

Escorra o bacon, coloque-o sobre um papel absorvente e reserve.

Na mesma frigideira, frite o louro e o alho até dourar.

Acrescente a cebola picada, deixe dar uma amolecida e, em seguida, espere esfriar.

Em um recipiente, misture o feijão branco cozido com o bacon, o alho frito e a cebola.

Em seguida, acrescente os pimentões, a raspa e o suco dos limões, a salsinha picada e tempere com sal e pimenta a gosto.

Por fim, regue com um pouco de azeite, misturando tudo muito bem.

Decore com folhas de salsa e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14801-salada-de-feijao-branco.html>