

FEIJÃO PRETO

INGREDIENTES

1/2 pacote de feijão preto

1/2 cebola

2 a 3 dentes de alho

bacon a gosto

MODO DE PREPARO

Escolha e lave o feijão.

Coloque água no feijão e deixe ferver (panela aberta).

Coloque na chaleira para esquentar uma quantidade de água que cubra o nível do feijão em até 3 dedos de altura.

Quando a água da panela ferver, escorre toda e coloque a água quente da chaleira no feijão.

Feche a tampa da panela de pressão e aguarde começar a sair a pressão pela válvula.

Conte 30 minutos a partir do barulho da válvula.

Enquanto isso, pique cebola, alho e bacon. Refogue.

Após os 30 minutos, abra a panela e experimente o feijão pra ver se está mole.

Adicione os temperos que foram refogados, sal a gosto e misture tudo.

Deixe por 10 minutos em fogo baixo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/14978-feijao-preto.html>