

FEIJÃO COZIDO NA PANELA COMUM SEM PRESSÃO

INGREDIENTES

500 g de feijão carioca

sal a gosto

pimenta a gosto (opcional)

3 colheres (sopa) de óleo

1/2 cebola grande picada

1 dente de alho picado

1/2 xícara (chá) de cebolinha picada

1/2 xícara (chá) de salsinha picada

2 colheres (sopa) de orégano

água para deixar o feijão de molho

água quente para cozinhar o feijão

MODO DE PREPARO

Escolha o feijão, lave bem e deixe escorrer toda água.

Em seguida coloque esse feijão de molho na água, somente água.

Coloque pelo menos 3 dedos de água acima do feijão.

Leve para a geladeira e deixe de molho por 24 horas trocando a água nesse meio tempo.

Após esse período lave bem o feijão e reserve.

Numa panela aqueça o óleo, frite a cebola e o alho e em seguida coloque todo o feijão.

Refogue um pouco, em seguida acrescente a pimenta, cebolinha, salsinha, orégano mexendo por mais uns 30 segundos sem parar.

Em seguida coloque água, cobrindo o feijão.

Deixe essa água ultrapassar 4 dedos acima do feijão.

Acerte o sal, coloque a gosto.

Quando começar a ferver, deixe cozinhar por 50 minutos.

Em seguida tire uma porção de feijão com a colher e veja se está macio, se não, deixe cozinhar por mais 10 minutos até ficar macio por completo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17389-feijao-cozido-na-panela-comum-sem-pressao.html>