

FEIJÃO BRANCO À MODA DA LEILA

INGREDIENTES

2 xícaras de feijão branco

2 dentes de alho

1 cebola picada em cubos ou como preferir

coentro e salsa a gosto (se preferir pode ser um ou outro)

sal a gosto

bacon em cubos a gosto

linguiça calabresa a gosto

1 tomate picado em cubos

2 colheres de azeite de dendê

1 pedaço médio de pimentão de sua preferência

temperos e especiarias de seu gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o feijão com 4 dedos de água a cima do seu nível.

Deixe cozinhar por 25 minutos ou até que ele fique bastante cozido (deixe passar do ponto de cozimento).

Frite o bacon a linguiça, em seguida acrescente o alho a cebola e deixe dourar.

Misture os demais ingredientes por mais 5 minutos e acrescente o feijão e misture bastante durante 1 minuto.

A consistência deve ficar com aparência de purê, mais ou menos.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19210-feijao-branco-a-moda-da-leila.html>