

# FEIJÃO BRANCO 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19211-feijao-branco-moda-da-leila.html>