

FEIJÃO PRETO TRADICIONAL

INGREDIENTES

1 kg de feijão preto

1/2 cebola grande picada

2 dentes de alho picados

1 e 1/2 colher (sopa) de banha de porco

sal a gosto

água

MODO DE PREPARO

Deixe de molho o feijão na água por 12 horas.

Após esse tempo, escorra a água e enxague novamente.

Coloque na panela de pressão , cubra de água e cozinhe por 20 minutos.

Após esse tempo, acrescente a banha, o sal e os temperos, mexa e deixe ferver.

Coloque água para formar um caldo grosso e deixe ferver até dar esse ponto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20946-feijao-preto-tradicional.html>