

FEIJÃO PRETO DA NAIARA

INGREDIENTES

2 xícaras de feijão preto
2 folhas de louro
5 dentes de alho picados
1 cebola pequena picadinha
1 xícara de molho de tomate
óleo para fritar
sal a gosto
2 colheres (sopa) de colorau
1 e 1/2 litro de água para o cozimento do feijão

MODO DE PREPARO

Escolha e lave bem o feijão.

Na panela de pressão, coloque o feijão e o louro, deixe cozinhar na pressão por aproximadamente 40 minutos, ou até que ele esteja macio.

Em uma frigideira, esquite bem o óleo e frite a cebola com o alho.

Após estiverem douradinhos, acrescente o molho de tomate, e o colorau e deixe ferver, por uns 2 minutos. Mexa de vez em quando.

Tempere o feijão com o sal.

Acrescente o molho ao feijão e mexa bem, deixe no fogo, com a tampa semi tampada, até o caldo engrossar.

Sirva com arroz, ou o acompanhamento que desejar.

Bom Apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21343-feijao-preto-da-naiara.html>