

FEIJÃO COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de feijão carioquinha

sal a gosto

2 dentes de alho laminados

4 colheres (sopa) de óleo

1 folha de louro

2 gomos de linguiça calabresa em rodelas grossas

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho em água por no mínimo 4 horas.

Coloque na panela de pressão o feijão, sal, louro e a linguiça, tampe e cozinhe por 30 minutos.

Coloque em uma frigideira o óleo e o alho; quando começar a dourar, coloque na panela do feijão, deixe ferver por mais 10 minutos, sem pressão e desligue.

Retire a folha de louro; se você não deixar o feijão de molho, não vai ficar tão gostoso.

Sirva quentinho, com um arroz branco bem soltinho e uma salada de folhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/24663-feijao-com-linguica.html>