

FEIJÃO COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara (chá) de feijão cariquinho
- sal a gosto
- 2 dentes de alho laminados
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 folha de louro
- 2 gomos de linguiça calabresa em rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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