

FEIJÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão limpo e lavado
3 dentes de alho, com a casquinha fina, lavado
1 colher de azeite doce ou óleo
sal e coentro a gosto
corante à gosto
1/2 cebola picada
água

MODO DE PREPARO

Numa panela de pressão coloque os feijões e cubra com água, (mais ou menos dois dedos acima do feijão).

Coloque os dentes de alho e sal a gosto.

Tampe a panela e deixe cozinhar de acordo como tempo de cozimento indicado pela sua panela ou como de costume, para não ficar muito mole.

Após o cozimento, retire os dentes de alho cuidadosamente, tire a casquinha deles, em uma outra panela limpa machuque o alho com um garfo.

Adicione o azeite doce e coloque no fogo para dourar.

Em seguida, acrescente a cebola.

Logo após dourar, despeje o feijão cozido mexendo para misturar e acerte o sal.

Adicione o coentro e o cheiro-verde, deixe levantar fervura e desligue o fogo.

Está pronto, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24737-feijao.html>