

FEIJÃO DE CASA

INGREDIENTES

1 kg de feijão (preto ou normal)

500 g de carne de sertão

2 calabresas defumadas

150 g de bacon

1 cebola roxa e / 1 branca

1 pimentão

1 tomate

6 dentes de alho

1 folha de louro

coentro e cebolinha

extrato de tomate

azeite de oliva

caldo knorr de bacon

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho por alguns minutos.

Em uma panela de pressão, amasse os dentes de alho junto com o caldo, a pimenta-do-reino e sal a gosto.

Corte as cebolas, o tomate, o pimentão e o coentro em pedaços bem pequenos.

Coloque o extrato de tomate, o azeite e a folha de louro.

Afervente as carnes já cortadas, junte na panela e deixe dourar.

Escorra e acrescente o feijão.

Em seguida, acrescente água até cobrir só um dedo.

Quando começar a pegar pressão, deixe por mais 15 a 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25289-feijao-de-casa.html>