

# FEIJÃO BRANCO TEMPERADINHO

## INGREDIENTES

500 g de feijão branco

5 dentes de alho fatiados

1 alho-poró fatiado

1/2 cebola picada

300 g de linguiça defumada fininha

300 g de bacon em cubinhos

salsinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Primeiramente, coloque o feijão na panela de pressão por 30 minutos.

Frite o bacon com a linguiça, acrescente a cebola, o alho e, por último, o alho-poró.

Como utilizei panela de pressão elétrica, coloquei o feijão na mesma panela que fritei antes.

Cozinhe tudo por mais 15 minutos ou até engrossar o caldo.

Para finalizar, acrescente salsinha a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25292-feijao-branco-temperadinho.html>