

# FEIJÃO CARIOCA DA VÓ MARIA

## INGREDIENTES

500g de feijão tipo carioca

5 dentes de alho triturados

água para o cozimento

2 sachês de sazón sabor feijão

sal a gosto se necessário

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o feijão e água, tampe a panela e cozinhe em fogo médio por cerca de 40 minutos, após pegar pressão.

Após o tempo de cozimento, desligue o fogo e passe o feijão para uma panela comum.

Acrescente o alho, o sal, um fio de óleo e o tempero sazón.

Deixe ferver e está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26120-feijao-carioca-da-vo-maria.html>