

FEIJÃO CARIOCA COM LINGUIÇA CALABRESA

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão carioca

1/2 linguiça calabresa

2 dentes de alho

1 fio de óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho de um dia para o outro.

Em uma panela de pressão, cozinhe o feijão por 30 minutos (o ideal é deixar dois dedos de água acima do feijão).

Em uma panela à parte, doure a linguiça calabresa com um fio de óleo e adicione os alhos picados.

Após o feijão cozido, misture a linguiça e o alho já dourados.

Coloque o sal e apure por 10 minutos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26395-feijao-carioca-com-linguica-calabresa.html>