

FEIJÃO TRADICIONAL SUPER TEMPERADO

INGREDIENTES

- 1 kg de feijão
- 3 dentes de alho
- 1/2 cebola grane
- 2 folhas de louro
- 3 colheres (sopa) de salsinha
- 1 colher (sobremesa) de pimenta do reino
- 3 colheres (sopa) de coentro
- meia colher de (sobremesa) de colorau
- 1/2 linguiça calabresa
- 1/2 bacon

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, refogue o alho a cebola e o bacon.

Em seguida, acrescente a pimenta-do-reino, o colorau (coloco o colorau para o feijão ter uma cor clarinha).

Em seguida, coloque o feijão de molho de um dia para o outro já lavado dentro da panela.

Acrescente o louro a salsinha o coentro a calabresa cortadas em rodelas e tampe a panela.

Deixe cozinhando por cerca de 15 a 20 minutos até pegar pressão.

Após o cozimento, leve a panela embaixo de uma torneira e deixe a água correr em cima do apito para tirar a pressão com cuidado.

Volte para o fogo baixo e acrescente o sal a gosto ou tempero de feijão como sazón e deixe cozinhar por mais 3 minutos com a tampa aberta e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26561-feijao-tradicional-super-temperado.html>