

FEIJÃO BRANCO COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

500 g de feijão branco (deixe de molho um dia antes)

1 linguiça calabresa em rodelas

1 linguiça paio em rodelas

100 g de bacon

1 cebola média picada

2 dentes de alho picado

orégano, salsa e sal

1 colher de azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o feijão, metade da calabresa e metade do paio.

Coloque água até cobrir o conteúdo da panela.

Deixe cozinhar por cerca de 40 minutos.

Após o feijão estar cozido, deixe ferver em fogo baixo sem a tampa.

Em uma frigideira, aqueça o azeite, doure o alho e a cebola.

Junte o restante da calabresa, o paio e o bacon.

Deixe dourar e coloque no feijão.

Coloque o orégano, a salsa e o sal a gosto.

Sirva com arroz branco, farofa e couve refogada.

Bom Apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27017-feijao-branco-com-linguica.html>