

FEIJÃO COM CARNE DE SOL

INGREDIENTES

500 g de feijão carioca
300 g de carne-seca
500 g de abóbora ou abobrinha
1 chuchu médio
10 quiabos
10 maxixe
1 cebola média
1/2 pimentão
1 pé de coentro médio
3 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, acrescente o feijão, o alho e a carne-seca cortada em cubos.
Deixe cozinhar por 15 minutos, comece a contar os minutos quando a panela começar chiar.
Corte a abóbora e o chuchu em cubos médios.
Corte os quiabos e os maxixes ao meio.
Corte o pimentão, coentro e a cebola em pedaços pequenos.
Depois que o feijão estiver pré-cozido, acrescente todos os legumes.
Deixe cozinhar por mais 5 minutos na pressão.
Após os 5 minutos, tire a pressão e deixe o caldo engrossar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27414-feijao-com-carne-de-sol.html>