

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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