

FEIJÃO MULATINHO RÁPIDO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de feijão mulatinho
- 1 tomate em pedaços
- 1 pimentão em pedaços
- 1/2 maço de coentro
- 1 cebola em pedaços
- 150 g de charque (carne seca)
- 1 limão
- 1 colher (chá) de colorau
- 1 colher (chá) de tempero misto
- 1 colher (chá) de louro em pó

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, coloque o feijão e o cubra com água (dois dedos acima).

Acrescente o colorau, o louro em pó e o tempero misto, deixe esquentando em fogo baixo.

Enquanto isso, no liquidificador, coloque 500 ml de água, o coentro, o tomate, a cebola, o pimentão e o suco do limão.

Bata bem, quanto menos bater, mais grosso o molho fica.

Despeje o molho na panela de pressão.

Corte o charque (carne seca) em pedaços e despeje na panela de pressão, o sal já é o do charque.

Se preferir, acrescente também bacon em pedaços, paio e linguiça calabresa em rodela, a gosto.

Pode acrescentar também abóbora, chuchu, cenoura e batata inglesa em pedaços.

Feche a panela de pressão e ponha em fogo alto.

Deixe cozinhar por 25 minutos, tempo total, independente de pegar pressão ou 15 minutos após pegar pressão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27517-feijao-mulatinho-rapido.html>