

# FEIJÃO FRADINHO ENRIQUECIDO

## INGREDIENTES

500 g de feijão fradinho

2 gomos de linguiça portuguesa defumada

1 cebola grande picada

5 dentes de alho picados

150 g de bacon cortado em cubos de 2 x 2 cm

300 g de costela suína defumada cortada em cubos de 2 x 2 cm

2 folhas de louro

1 cubo de caldo de galinha

3 colheres de sopa de óleo

2 litros de água fervente

## MODO DE PREPARO

Lavar o feijão, deixar de molho em água por 10 minutos e escorrer.

Corte as linguiças ao meio no comprimento e depois em rodelas formando meia-luas.

Colocar o óleo na panela de pressão e fritar o bacon, a costela defumada e a linguiça, até dourar.

Mexer sempre e devagar, para não grudar na panela nem esfarelar.

Acrescentar a cebola e o alho e deixe fritar até murchar.

Juntar o cubo de caldo de galinha e as folhas de louro e misturar bem.

Adicionar o feijão escorrido e misturar bem aos ingredientes refogados.

Colocar a água fervente e fechar a panela de pressão.

Cozinhar por 20 minutos após iniciar a pressão.

Desligar o fogo e deixar o ar da pressão sair sozinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27662-feijao-fradinho-enriquecido.html>