

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 rodela 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>