

FEIJÃO BRANCO À MODA

INGREDIENTES

500 g de feijão branco
500 g de batata inglesa
250 g de bacon defumado
300 g de linguiça defumada
1 cenoura média (250 g)
1 batata doce média (250 g)
1 aipim médio (250 g)
2 cubos de caldo de picanha
1 cebola
4 dentes de alho
coentro e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Lave o feijão, coloque-o para cozinhar na pressão, junto com o aipim cortado em pedaços médios.

Após pegar pressão, conte 20 minutos.

Prove o feijão, se achar os grãos duros coloque mais 5 minutos na pressão.

Logo após, refogue o feijão no alho e cebola picada.

Adicione o bacon e a linguiça.

Corte os legumes em cubos médios e acrescente no feijão já refogado.

Coloque os caldos e aguarde o cozimento dos legumes.

Sirva com uma farofa com couve manteiga.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27786-feijao-branco-a-moda.html>