# FEIJÃO QUE VAI AO FOGO JÁ TEMPERADO RÁPIDO E PRÁTICO

## INGREDIENTES

1 kg de feijão

1 cebola picada

3 dentes de alho espremidos

2 envelopes de sazón para feijão

1 colher de sopa de páprica picante

1 colher de sopa de cominho em pó

2 folhas de louro ou 1 colher de chá de louro em pó

sal a gosto

3 colheres de sopa de óleo

2 litros de água quente

## MODO DE PREPARO

Coloque o feijão de molho por, pelo menos, 5 horas ou de um dia para o outro.

Ponha a água para esquentar.

Enquanto isso, em uma panela de pressão, faça um refogado com o óleo, a cebola e o alho.

Quando o refogado estiver dourado, coloque o feijão escorrido e depois os outros ingredientes.

Misture bem.

Quando a água começar a ferver, jogue no feijão.

A água quente faz com que o feijão cozinhe mais rápido.

Tampe a panela e quando começar a pegar pressão, marque 15 minutos.

Se quiser um feijão com um caldo mais grosso, deixe por 20 minutos.

Depois é só servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28009-feijao-que-vai-ao-fogo-ja-temperado-rapido-e-pratico.html