FEIJÃOZINHO DE BAR DO BETÃO

INGREDIENTES

1/2 kg feijão de corda

1 folha de louro

250 g toucinho ou bacon defumado bem picadinho

250 g linguiça calabresa ou portuguesa defumada bem picadinho

250 g paio (opcional) bem picadinho

1 envelope de tempero sazón de sua preferência

1 cebola média bem picadinha

3 dentes de alho bem picadinhos

1/2 maço de coentro picadinho

1/2 maço de salsinha picadinha

4 colheres (sopa) de colorau (para dar cor)

1/2 copo de azeite

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão apenas com água, a folha de louro e o coro do Bacon, por aproximadamente 30 minutos (panela de pressão).

Após cozido, retire (dispense) a folha de louro e o corinho do bacon.

Bata bem o feijão no liquidificador com o azeite e reserve.

Em uma panela, frite o bacon, juntamente com a linguiça e o paio.

Quando começar a dourar, acrescente a cebola e o alho, juntamente com o tempero pronto.

Em seguida, junte o coentro e a salsinha, deixe murchar e acrescente o feijão batido e o colorau.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Sirva com torradinhas ou torresmo para acompanhar.

Cuidado com o sal, pois o bacon, a linguiça e o paio já contém sal, prove antes.

Utilizei feijão de corda, mas pode ser utilizado o de sua preferência.

Bom Apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28330-feijaozinho-de-bar-do-betao.html