

FEIJÃO GOSTOSO DO MARIDO

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão de corda
2 batatas inglesas cortadas em cubos
1 cenoura cortada em cubos
1 beterraba pequena cortada em cubos
1 cebola pequena bem cortadinha
1 pimenta-de-cheiro em pequenos pedaços
2 ou 3 colheres de óleo
2 dentes de alho bem picados
1 litro de água
2 colheres de colorau
sal a gosto (costumo usar tempero condimentado)

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque os 2 dentes de alho picados, a cebola, pimentinha de cheiro, beterraba, cenoura, a batata inglesa, o colorau e as colheres de óleo para refogar.

Quando estiver com cheiro bom coloque o feijão e mexa.

Acrescente a água, o suficiente até cobrir 3 dedos de medida acima do feijão.

Deixe no fogo por 40 minutos.

Retire e sirva.

Pode ser servido com salada de alface.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30129-feijao-gostoso-do-marido.html>