

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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