

FEIJÃO BRANCO COM CARNE LIGHT DA LAURINHA

INGREDIENTES

500 g de feijão branco

1 kg de carne com osso com pouca gordura (usei carne de pucheiro) mas pode ser ossobuco

5 cenouras

3 batatas grandes

1 cebola grande

3 dentes de alho

3 pacotinhos de sazón para feijão

sal

cheiro verde

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho em água quente por mais ou menos 2h

Tempere a carne com sal e alho.

Gosto de bater o alho no liquidificador para passar na carne.

Em uma panela de pressão frite primeiro o alho até ficar bem dourado;

Depois adicione a cebola e frite bem até começar a ficar transparente.

Adicione a carne e refogue até começar a soltar água da carne.

Adicione o feijão e em seguida água até cobrir tudo, mais ou menos 1 dedo acima dos alimentos.

Coloque 2 dos pacotinhos de sazón e feche a panela.

Depois que a panela pegar pressão aguarde entre 30 e 40 minutos.

Desligue o fogo e deixe a pressão sair.

Adicione a batata e a cenoura, gosto de cortar a cenoura em rodelas não muito grossas e a batata em quadrados médios, pode cortar como preferir.

Caso tenha ficado com jeito de sopa, deixe ferver sem tampa para engrossar.

Caso esteja com cara de ensopado/refogado, coloque a batata e a cenoura e feche novamente por mais 10 minutos.

Abra novamente a pressão, ajuste o sal, se necessário, (pode usar aquele pacotinho de sazón que ficou de reserva).

Sirva em uma travessa e salpique o cheiro verde por cima.

De acompanhamento, indico arroz branco.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30262-feijao-branco-com-carne-light-da-laurinha.html>