

FEIJÃO COM LINGUIÇA CALABRESA

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão comum

1 colher de sopa de coentro picado

1 linguiça calabresa picada em rodelinhas

3 sazóns sabor feijão

1 knorr qualquer sabor

1/2 copo de água

1 pitada de cominho

1 colher de sopa de alho triturado

MODO DE PREPARO

Deixe de molho o feijão por mais ou menos 30 minutos antes de começar a prepará-lo.

Não reutilize a mesma água do molho.

Coloque o feijão em uma panela de pressão e acrescente água até mais ou menos o topo da panela.

Quando começar a pressão marque uns 30 minutos para desligá-lo.

Em uma frigideira à parte frite o alho e logo em seguida jogue no feijão.

Acrescente o sazón, knorr, coentro, a água e o cominho.

Acenda o fogo novamente, quando ferver jogue a linguiça e espere 10 minutos para desligar.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30775-feijao-com-linguica-calabresa.html>