

FEIJÃO DA VÓ

INGREDIENTES

4 copos americanos de feijão (prefira uma marca melhor pois rende mais)

4 colheres de sopa de óleo (ou o suficiente para dourar o tempero)

5 dentes de alho

1 colher de sopa de sal

1 colher de chá de óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Escolha o feijão para retirar pedras e grãos estragados.

Lave o feijão e encha a vasilha de água, retire os que estiverem boiando pois esses também estão estragados.

Coloque o feijão na panela de pressão com água quatro dedos acima do feijão e coloque na pressão.

Cozinhe o feijão por 30 minutos ou de acordo com o tempo estimado na embalagem. Ele deve ficar bem macio e grande, mas sem desmanchar. Se você abriu a panela e viu que ele ainda está um pouco duro, coloque no fogo e quando pegar pressão cozinhe mais 5 minutos. Faça isso até ficar no ponto.

Enquanto o feijão cozinha faça o tempero. Dentro do socador de alho coloque os cinco dentes descascados e picados, uma colher de chá de óleo e uma colher de sopa de sal e soque até ficar cremoso, reserve. O grande segredo desse feijão é o tempero socado.

Depois de cozido, se for fazer o feijão batido coloque no liquidificador e bata por 3 minutos. Se não pule esse passo.

Em uma panela coloque o óleo e espere esquentar. Quando estiver quente coloque todo o tempero e espere dourar.

Coloque o feijão e misture por 1 minuto.

Coloque sal aos poucos e vá misturando e provando.

Quando ferver deixe no fogo por uns 5 minutos, mexendo de vez em quando para não ficar aguado. Cuidado para não queimar. Deve ficar bem cremoso.

Se quiser incrementar adicione calabresa e bacon levemente fritos. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31574-feijao-da-vo.html>