

FEIJÃO PRETO SABOROSO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de feijão-preto cru
- 4 xícaras (chá) de água (800 ml)
- 3 colheres (sopa) de bacon picado
- rodela de meio gomo de linguiça calabresa, cortadas ao meio (85 g)
- 1/2 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 sachê de Tempero SAZÓN® Marrom
- 1/2 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho por 2 horas. Escorra e transfira para uma panela de pressão. Cubra com a água e cozinhe em fogo médio por 15 minutos após o início da fervura.

Em uma frigideira, coloque o bacon e a linguiça, e frite em sua própria gordura até dourarem. Junte a cebola e o alho e refogue por 3 minutos ou até a cebola ficar transparente. Acrescente uma concha dos grãos do feijão cozido e amasse-os com uma colher.

Adicione o Tempero SAZÓN® e o sal, misture bem. Volte o refogado à panela de pressão e deixe cozinhar em fogo médio, com a panela semi-tampada, por mais 10 minutos, ou até encorpar ligeiramente. Retire do fogo e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31842-feijao-preto-saboroso.html>