

FEIJÃO PRETO FÁCIL E SIMPLES COM BACON

INGREDIENTES

500 g de feijão preto
1 cebola grande
1 dente de alho
2 litros de água fria
bacon a gosto
sal a gosto
3 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão já lavado na panela de pressão e acrescente os 2 litros de água fria.

Tampe e cozinhe em fogo alto até que pegue pressão.

Após, diminua a chama e cozinhe em fogo brando por 30 minutos.

Caso queira o feijão mais macio, adicione mais 10 minutos ao tempo.

No término do tempo escolhido, apague o fogo e deixe sair totalmente a pressão antes de abrir a panela.

Enquanto isso, em uma frigideira, coloque o óleo e refogue a cebola, o alho e o bacon picados.

Acrescente o refogado ao feijão, coloque o sal e misture bem

Cozinhe por mais 10 minutos em fogo alto, com a panela destampada, para engrossar o caldo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32722-feijao-preto-facil-e-simples-com-bacon.html>