

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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