

FEIJÃO PRETO FÁCIL E GOSTOSO

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão preto
1/2 tomate picado (sem sementes)
1 cebola grande picada
3 dentes de alho picados e/ou amassados
4 cebolinhas verdes (aqueles temperinhos verdes) picadinha
2 salsinhas picadinhas
1 pepino picadinho (opcional)
1/2 pimentão picadinho (sem sementes)
2 colheres sopa de óleo
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Escolha e lave bem os feijões.

Deixe de molho com todos os ingredientes (exceto o sal e o óleo) por, no mínimo 6 horas.

Prepare a panela de pressão e coloque o feijão (com a água que estava de molho e os ingredientes).

Tampe e deixe pegar pressão. Após pegar pressão marque 30 minutos e desligue, retirando a pressão.

Coloque as duas colheres de sopa de óleo e o sal a gosto.

Deixe ferver sem a tampa por uns 15 minutos para engrossar o caldo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34880-feijao-preto-facil-e-gostoso.html>