

# FEIJÃO CREMOSO PERFEITO

## INGREDIENTES

- 1 xícara de feijão
- 4 xícaras de água
- 2 folhas de louro
- 1 colher de sopa de azeite
- 1/2 cebola picada
- 4 dentes de alho amassados
- Um pedaço de bacon com espessura de 3 dedos, fatiado em pedaços pequenos-médios
- 1/2 linguiça calabresa em rodelas
- 1 cubo de caldo de bacon
- 1 sachê de sazón para feijão
- Pimenta-do-reino a gosto
- Cominho a gosto

## MODO DE PREPARO

Deixe o feijão já escolhido de molho em água fervente por uma hora.

Escorra a água.

Coloque o azeite na panela de pressão e frite a cebola, o alho e a linguiça, em fogo médio, até a cebola estar murcha e translúcida e a linguiça corada.

Acrescente o feijão escorrido, as 4 xícaras de água, as folhas de louro e o bacon (você pode fritá-lo junto com a linguiça, mas eu prefiro colocá-lo ainda cru). Misture delicadamente.

Feche a panela, coloque o pino e deixe em fogo alto. Assim que pegar pressão, coloque em fogo médio. Cozinhe o feijão até estar no ponto (geralmente demora 20 minutos após a pressão, mas dependendo da marca o cozimento pode ser mais rápido ou demorado. Se não tem certeza, deixe cozinhando por 15 minutos, deixe a pressão sair, abra e aperte os grãos com o garfo. Se ainda estiverem duros, deixe por mais 5 minutos ou o tempo que julgar necessário).

Desligue o fogo, aguarde a pressão sair, abra a panela, coloque uma concha de feijão em uma tigelinha, amasse com o garfo e coloque de volta. O amido exposto vai deixar o feijão mais cremoso.

Ligue em fogo alto, acrescente o cubo de caldo de bacon, o Sazón para feijão, a pimenta e o cominho a gosto (coloco uma colher de chá rasa de cada).

Deixe cozinhando, mexendo de vez em quando até engrossar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35142-feijao-cremoso-perfeito.html>