

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 rodela

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 (coloque uma colher de chá rasa de cada).

Deixe cozinhando, mexendo de vez em quando até engrossar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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