

FEIJÃO FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de feijão preto

1 cebola grande

1 linguiça calabresa

100 g de bacon

azeite

sal

MODO DE PREPARO

Cate a sujeira e os grãos de feijão ruins.

Coloque o feijão na panela de pressão com água, a água deve ser 2 vezes e meia a medida do feijão.

Deixe cozinhar por 30 minutos.

Pique a cebola, bacon e a linguiça bem picadinho. Frite a cebola, bacon e linguiça numa frigideira grande com o azeite.

Após dourar os ingredientes acrescente tudo na panela de pressão onde está o feijão.

Ponha sal a gosto, não ponha muito, porque os ingrediente já são salgados.

Tampe a panela de pressão e deixa no fogo por mais 20 minutos.

Passados os 20 minutos está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35944-feijao-facil.html>