

FEIJÃO BRANCO INCREMENTADO

INGREDIENTES

500 g de feijão branco

1 peito de frango cortado em cubos

2 rodelas de cebola cortadas em cubo

2 dentes de alho cortados

2 colheres de chá de azeite

2 colheres de chá de sal

2 tomates cortados em cubos

1 folha de louro

1 maço de coentro

1 pacote de tempero para aves

água

MODO DE PREPARO

Primeiro deixe o feijão branco de molho por um dia.

Depois pegue uma panela de pressão, coloque 1 colher de chá de azeite, o alho, a cebola e deixe dourar.

Coloque o feijão branco e mexa até se misturar.

Coloque 1 colher de chá de sal, 1 folha de louro e o coentro.

Mexa e depois coloque água até a metade da panela de pressão.

Tampe e quando abrir fervura conte de 25 a 30 minutos até cozinhar.

Depois que cozinhar reserve.

Pegue outra panela e jogue 1 colher de chá de azeite, o frango e deixe fritar um pouco.

Coloque o tomate, 1 colher de chá de sal e o tempero para aves.

Deixe cozinhar um pouco com a água que solta do tomate.

Pegue o feijão branco e misture na panela em que você fez o frango.

Mexa bem e coloque junto com a água que sobra quando você cozinha o feijão branco. Se você quiser botar mais água até cobrir o feijão.

Misture bem os ingredientes e deixe uns 5 minutos fervendo até misturar bem.

Depois sirva com um belo arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38317-feijao-branco-incrementado.html>