FEIJÃO BRANCO DELICIOSO

INGREDIENTES

500 g de feijão branco

200 g de linguiça calabresa em rodelas

200 g de costela de boi em pedaços

1 cebola picada

3 dentes de alho

coentro a gosto

cebolinha a gosto

1 lata de 520 g de molho de tomate ou 1 lata de extrato de tomate

200 g de bacon em cubo

200 g de paio em rodela

3 cubos de caldo de bacon ou costela

4 folhas de louro

MODO DE PREPARO

Deixe o fejão de molho por 2 horas ou até enrugar a casca.

Doure a cebola no óleo, adicione o alho, o coentro, a cebolinha e o feijão e refogue por 5 minutos em fogo baixo.

Adicione o molho ou o extrato de tomate e a costela e deixe mais 5 minutos no fogo baixo.

Adicione as folhas de louro e tampe a panela.

Deixe 30 minutos na pressão (conte o tempo apenas depois que a panela começar a apitar), desligue o fogo, deixe a pressão sair e abra a panela.

Passe duas conchas do feijão no liquidificador com um pouco de água e depois devolva esse caldo à panela (serve para deixar o caldo do feijão mais encorpado).

Adicione a calabresa, o paio e o bacon e deixe mais dez minutos em fogo médio.

Está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38583-feijao-branco-delicioso.html