

FEIJÃO CASEIRO

INGREDIENTES

3 copos de feijão
7 copos de água
1 cebola média picada
3 dentes de alho amassados
2 folhas de louro
óleo
sal
paio
lingüiça calabresa defumada
costelinha defumada
bacon

MODO DE PREPARO

Lave bem o feijão e coloque na panela de pressão com a água e as carnes (opcionais) para cozinhar.

Após 30 minutos desligar o fogo para sair a pressão e coloque a panela embaixo da torneira para esfriar um pouco para poder abrir com segurança.

Se o feijão estiver macio e com caldo suficiente coloque o sal a gosto.

Em outra panela frite a cebola, o alho e as folhas de louro.

Quando estiver dourado coloque no feijão e deixe ferver.

Se necessário complete com mais água, o caldo fica bem grosso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40111-feijao-caseiro.html>