

FEIJÃO NO CAPRICO

INGREDIENTES

1 xícara de feijão

250 g de patinho cortado em pequenos cubos (pode ser outra carne de sua preferência)

150 g de linguiça toscana

1 tomate picadinho

1 cebola picadinha

12 pimentão picadinho

Alho a gosto

Cheiro-verde ou coentro picadinhos a gosto

1 folha de louro

Sal a gosto

Sazón para carnes

Óleo

MODO DE PREPARO

Escolha o feijão e lave (caso prefira deixe de molho). Reserve

Tempere a carne com Sazón ou outros temperos a seu gosto. Coloque para refogar numa panela com pouquinho óleo ou margarina. Refogue por cerca de 15 minutos e reserve.

Coloque as linguiças numa panela com água até ferverem por uns 5 minutos. Retire da água, corte-as em uns 3 pedaços cada e leve para dar uma leve refogada numa panela com pouquinho óleo ou margarina. Reserve.

Coloque o feijão, a carne, as linguiças e o louro na panela de pressão e cubra com água. Leve ao fogo alto até pegar pressão. Após, abaixe o fogo e deixe cozinhar por cerca de 30 a 40 minutos.

Quando o feijão estiver quase cozido frite o alho, a cebola, tomate, cheiro-verde e o pimentão para acrescentar nele pronto e tempere com sal a gosto (caso prefira coloque todas as verduras para cozinham juntas com o feijão).

Após cozido deixe o feijão ferver um pouco em fogo alto para engrossar um pouco o caldo.

Caso a carne ainda não esteja tão macia e o feijão já estiver cozido, transfira o feijão para outra panela e leve somente a carne com o caldo do feijão para cozinham novamente até ficar no ponto desejado.

Depois é só misturar tudo e servir com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40445-feijao-no-capricho.html>