FEIJÃO VERMELHO VEGETARIANO

INGREDIENTES

2 copos (tamanho de requeijão) de feijão vermelho

10 copos (tamanho de requeijão) de água

2 beterrabas fatiadas

3 cenouras fatiadas

5 folhas de louro

sal

pimenta (mix de pimentas líquido)

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque a água para ferver, acrescente o sal, as gotas de pimenta e as folhas de louro.

Coloque o feijão, tampe a panela e deixe pegar pressão em fogo alto.

Quando começar a apitar, abaixe o fogo e espere 20 minutos, desligue o fogo e espere a panela liberar a pressão.

Acrescente a cenoura e a beterraba, mexa bastante.

Tampe novamente a panela e em fogo alto espere pegar a pressão.

Quando começar a apitar abaixe o fogo e cozinhe por mais 35 minutos.

Desligue o fogo e espere a panela liberar a pressão, destampe a panela e cozinhe em fogo alto por mais 10 a 15 minutos, para engrossar, sempre mexendo.

Bom apetite!!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41157-feijao-vermelho-vegetariano.html