

FEIJÃO MARROM

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de feijão carioca
- 4 xícaras (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho espremidos
- 1 folha de louro
- 1 pitada de cominho em pó
- Sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem o feijão e deixe na água por 6 horas.

Troque a água por uma nova e cozinhe na panela de pressão tampada contando 30 minutos após o início do chiado.

Esquente o óleo em outra panela e frite a cebola e o alho até dourar.

Adicione o feijão com o caldo do cozimento, a folha de louro, o cominho, sal e pimenta.

Cozinhe por 20 minutos ou até o caldo engrossar.

Cozinhe por mais 10 minutos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41384-feijao-marrom.html>