

# FEIJÃO SIMPLES E PRÁTICO

## INGREDIENTES

1/2 kg de feijão

50 g de bacon picadinhos

1 linguiça em rodelas

Carne de boi e/ou carne de salpresa a gosto em pedaços

2 folhas de louro

5 folhas de hortelã

1/2 cebola média ou 1 pequena

1/3 de pimentão

1/2 tomate

2 dentes de alho

1 colher de café de pimenta cominho

1 colher de sopa de polpa ou extrato de tomate

1/2 cubo de caldo de bacon

1 fio de azeite

óleo a gosto

1 litro de água

## MODO DE PREPARO

Deixar o feijão de molho por 30 minutos em água morna.

Afervente as carnes e a linguiça exceto o bacon.

Bater no liquidificador o hortelã, a cebola, o pimentão, o tomate, o alho, o cominho, a polpa ou extrato de tomate, o azeite, o caldo de bacon e se necessário um pouquinho de água.

Na panela de pressão frite as carnes, o bacon e a linguiça com o óleo.

Deia-as dourar por 5 minutos mexendo momentaneamente .

Acrescente o tempero batido no liquidificador, as folhas de louro e deixe recheiar por 10 minutos mexendo sempre.

Se notar que secou, acrescente um pouco de água.

Acrescente o feijão já escorrido.

Acrescente a água.

Tampar a panela e contar 30 minutos depois de pegar pressão.

Desligar e esperar a pressão sair.

Se notar que ficou um pouco duro acrescente 300 ml de água e deixe mais 7 minutos na pressão.

Servir com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43130-feijao-simples-e-pratico.html>