

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.

Aferverte 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 rechear 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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