

# FEIJÃO DE MICRO-ONDAS

## INGREDIENTES

1 xícara (chá) de feijão

4 xícaras (chá) de água

2 dentes de alho amassados

1 cebola picada

1 folha de louro

1 colher (café) de sal

1/2 colher (sopa) de óleo de sua preferência

1 sachê de Knorr Meu Feijão (ou um tablete de caldo de bacon, se preferir)

## MODO DE PREPARO

Lave o feijão e deixe-o de molho na água de véspera. No caso do feijão preto requer mais tempo de molho.

Em uma tigela apropriada para microondas, coloque o óleo, o alho e a cebola, tampe e leve ao microondas em potência máxima, por três minutos.

Coloque o feijão na tigela, junte o louro e o Knorr (se caldo de carne, ponha-o esfarelado).

Misture e leve ao microondas em potência alta por 25 a 30 minutos, fazendo uma pausa em meio tempo para mexer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44752-feijao-de-micro-ondas.html>