

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>