

FEIJÃO BELLA

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão

água

3 colheres de café de pimenta calabresa

3 colheres de chá de azeite de oliva

3 colheres de chá de catchup

3 folhas pequenas de louro ou 2 colheres de chá de louro em pó

2 dentes de alho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixar o feijão de molho de um dia para outro ou no mínimo 6 horas.

Na panela de pressão acrescente o azeite, o catchup, o alho triturado, o louro e a pimenta.

Deixe dourar, mas cuidado para não grudar.

Acrescente o feijão, misture bem e deixe por 5 minutos apurando os temperos.

Acrescente o sal a gosto.

Tampe a panela de pressão e deixe o feijão cozinhar por 12 minutos.

Depois de cozido, bater duas conchas de feijão no liquidificador.

Retornar à panela e encorpar ao restante.

Está pronta! Apure os sentidos e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45220-feijao-bella.html>