

FEIJÃO COZIDO COM MAÇA DE PEITO

INGREDIENTES

500 g de maça de peito,

2 copos de feijão vermelho,

4 copos de água ou ate cobrir a panela de pressão,

2 colheres de sopa de azeite ou óleo

temperos a gosto (pimenta-do-reino, sazón, salsa desidratada, orégano, caldo knorr sabor carne)

2 folhas de louro

1 cebola média em rodela

2 cabeça de alho picado

MODO DE PREPARO

Tempere a maça de peito com os temperos escolhidos.

Temperar um pouco mais que o costume, pois terá que passar para a água com o feijão.

Refogue o alho e a cebola, juntamente com a carne.

Após fritar, acrescentar a água, o feijão e as folhas de louro.

Deixe cozinhar por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46024-feijao-cozido-com-maca-de-peito.html>