FEIJÃO DE MARIDO

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão carioca

1/2 xícara de chá de charque

4 dentes grandes de alho

6 folhas de chicória

1 maço de cheiro verde

1 cebola

óleo de girassol

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave o feijão e ponha para ferver em fogo alto na panela de pressão fechada com água cerca 3 dedos acima do feijão

Quando a panela começar a chiar, tire a pressão

Adicione água novamente (choque térmico) até ficar uns 2 a 3 dedos acima do feijão

Ponha o feijão para ferver novamente por 15 minutos em fogo alto

Enquanto isso pique a cebola, alho, cheiro verde e a chicória

Separe estes picados em 2 porções e frite 1 delas com o óleo em uma panela separada

Considere também começar a fritar quando faltar uns 2 a 3 minutos da fervura do feijão

Tire a pressão do feijão, mas mantenha o fogo acesso, pegue 2 conchas dele sem caldo e adicione aos ingredientes que estão fritando, adicionando também a porção restante dos picados

Frite até dourar o alho mexendo de vez em quando para não queimar

Adicione os ingredientes da fritura à panela de pressão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4669-feijao-de-marido.html