

FEIJÃO CREMOSO DA VOVÓ

INGREDIENTES

2 copos americanos de feijão

água a gosto

2 folhas de louro

1 dente de alho picado

1 xícara de cebola picada

1 linguiça calabresa cortada em rodela

bacon a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Escolha e lave o feijão.

Despeje o feijão na panela de pressão e complete com água até a metade.

Tampe e deixe cozinhar em fogo alto por mais ou menos uns 40 minutos.

Depois de cozido, com a panela sem a tampa, coloque as duas folhas de louro e deixe em fogo baixo.

Em outra panela coloque algumas gotas de azeite e frite a calabresa com o bacon.

Depois de frito, acrescente a cebola o alho e o sal.

Junte um pouco do feijão cozido e coloque na outra panela com os temperos.

Com a concha amasse um pouquinho o feijão para engrossar o caldo.

Feito isso volte tudo na panela de pressão e deixe ferver por alguns minutos até engrossar o caldo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47191-feijao-cremoso-da-vovo.html>