

FEIJÃO PRETO EXÓTICO COM BACON

INGREDIENTES

- 1 kg de feijão preto de boa qualidade
- 3 litros de água
- 4 folhas de louro
- 8 dentes de alho amassados
- 1 cebola pequena bem picadinha
- 1 lingüiça calabresa
- 1 kg de bacon defumado
- caldo de camarão ou qualquer outro
- 2 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Limpe, Lave bem o feijão e reserve num recipiente plástico.

Ferva 1 litro de água, junte ao feijão lavado, tampe a vasilha e deixe de molho por uns 30 minutos.

Passa para a panela de pressão, sem escorrer a água do molho, acrescente os 2 litros de água restantes e o louro.

Tampe e deixe cozinhar por uns 30 minutos após a panela pegar pressão.

Em outra panela, aqueça o óleo e refogue a lingüiça por 2 minutos, sempre mexendo para não fritar de um lado só.

Acrescente a cebola e o alho.

Deixe fritar até o alho ficar bem douradinho.

Acrescente o feijão cozido ao caldo de camarão.

Mexa bem para dissolver o caldo de camarão.

Abaixe o fogo e deixe ferver por uns 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47797-feijao-preto-exotico-com-bacon.html>