

# FEIJÃO COM CALABRESA DEFUMADA

## INGREDIENTES

- 1 kg de feijão
- 2 gomos de calabresa defumada
- Alho
- Orégano
- 2 pacotinhos de sazón
- Sal a gosto
- 1 cebola média picada

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão por 1 hora, mais ou menos, antes de cozinhar totalmente o feijão retire do fogo e coloque a calabresa cortada em rodela.

Tampe a panela e deixe cozinhar até o final.

Depois de cozido retire do fogo e aguarde.

Em uma frigideira aqueça 1/2 xícara de óleo e coloque 1 colher de alho amassado.

Deixe fritar uma pouco, depois coloque a cebola picada e deixe fritar até murchar.

Coloque o sazón e em seguida coloque na panela de feijão.

Com uma concha amasse bem o feijão, até ficar com caldo bem grosso, deixe ferver.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52325-feijao-com-calabresa-defumada.html>