FEIJÃO BRANCO COM ABÓBORA

INGREDIENTES

1 xícara de chá de feijão branco

6 xícaras de água

100 g de linguiça calabresa cortada em cubinhos

2 xícaras de chá de abóbora cortada em cubinhos

1 colher de sopa de pimenta do reino

1 colher chá de sal

3 colheres de tempero pra feijão ou 2 sachês de sazón

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o feijão branco cru cubra com as 6 xícaras de água e deixe cozinhar por 20 minutos, após o início da fervura retire do fogo e reserve.

Em uma outra panela, frite meio gomo de linguiça calabresa defumada, cortada em cubinhos em 3 minutos ou até dourar. junte a abóbora cortadas em cubos pequenos e mexa bem, acrescente á panela o feijão polvilhe com a pimenta do reino o tempero pra feijão e o sal, e deixe cozinhar em fogo baixo por 10 minutos ou até a abóbora ficar macia retire do fogo e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54259-feijao-branco-com-abobora.html