FEIJÃO GORDO

INGREDIENTES

2 copos de feijão carioquinha

4 copos de água

1 cebola

2 dentes de alho

1 tablete de caldo knorr de carne

1 sachê de sazón amarelo

1 cenoura

Calabresa e bacon a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho por aproximadamente 3 horas.

Pique a cebola e o alho e frite-os na panela de pressão com o sazón e o Knorr. Jogue o feijão e a água, coloque a cenoura inteira cozinhar junto. Deixe cozinhar por 25 minutos, desligue e espere a pressão sair.

Enquanto isso frite a calabresa e o bacon, bata a cenoura no liquidificador com água e jogue tudo na panela, deixe ferver um pouco e o Feijão Gordo está pronto. A quantidade de água vai depender de como você quer o caldo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54604-feijao-gordo.html