

FEIJÃO SEM CRITÉRIO

INGREDIENTES

- 2 litros de água
- 1/2 kg de feijão preto
- 3 dentes médios de alho cortados em fatias largas
- 1 cebola média cortada em cubinhos bem pequenos
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher rasa de sopa de sal fino
- Folhas de louro a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, coloque o feijão, a água, o alho e a cebola, tudo junto.

Deixe cozinhar por 20 minutos mais ou menos em fogo alto.

Retire do fogo e quando acabar a pressão adicione ao feijão, o óleo e o sal.

Leve ao fogo na pressão por mais 15 minutos em fogo médio.

Retire do fogo e quando acabar a pressão deixe cozinhar com a tampa semiaberta em fogo médio por mais 15 minutos.

Adicione neste momento as folhas de louro a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55553-feijao-sem-criterio.html>