

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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