FEIJÃO CARIOCA FÁCIL DO JHONNY

INGREDIENTES

3 xicaras (chá) de feijão carioca

2 litros de água

3 colheres (sopa) de óleo

1 colher (sopa) rasa de sal

2 dentes de alho amassados

1 cebola grande picada

3 folhas de louro

MODO DE PREPARO

Coloque o feijao, a água e as folhas de louro em uma panela de pressão e deixe cozinhar de 30 a 35 minutos

Coloque o óleo em uma panela e frite o alho e a cebola até dourarem

Junte o feijão cozido e deixe em fogo baixo

Se preferir o caldo mais grosso, amasse duas conchas de feijão e acrescente ao refogado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6217-feijao-carioca-facil-do-jhonny.html