FEIJÃO PRETO FÁCIL E SABOROSO

INGREDIENTES

250 g de feijão preto

1,7 litros de água

1 sachê de tempero pronto para feijão

3 folhas de louro

óleo a gosto

sal a gosto

3/4 de linguiça calabresa em rodelas

6 dentes de alho médios batidos ou ralados

1/2 cebola média picada

1 pitada ou 1/2 colher rasa de cominho e pimenta em pó (tempero em pó misto)

coentro picado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque 600 ml de água pra ferver em uma panela separadamente

Após deixar de molho adicione o restante da água e o sachê de tempero pronto

Tampe a panela e leve ao fogo alto

Quando iniciar a pressão aguarde 20 minutos e depois abaixe pra fogo médio, deixe por mais 20 minutos (tempo total de cozimento de 40 minutos, metade em fogo alto e metade em fogo médio)

Apague o fogo e deixe a pressão sair sozinha

Em uma panela separada adicione um pouco óleo e a linguiça

Após refogado junte o tempero ao feijão

Adicione sal a gosto

Mantenha o feijão temperado por mais 5 ou 10 minutos em fogo médio, para aderir bem o tempero e encorpar o caldo

Por fim, adicione o coentro picado, deixe no fogo por mais 1 minuto e está pronto pra servir

Os temperos são opcionais

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6949-feijao-preto-facil-e-saboroso.html