

FEIJÃO GAÚCHO

INGREDIENTES

500 g de feijão preto
água o suficiente
1 cebola média
salsa e cebolinha
5 dentes de alho
linguiça ou toucinho a gosto
2 pacotes de tempero pronto para feijão
sal (a gosto e opcional)
óleo para dourar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão na panela de pressão (encha até a metade com água) até o ponto de preferência
Em outra panela (média) coloque o óleo (medida desejada), a cebola e o alho até amaciar
Se colocar toucinho não precisa colocar o óleo
Acrecente a salsa e a cebolinha e misture, por fim coloque o sal
Coloque o feijão já cozido e acrecente a quantidade de água que desejar (para formar o caldo)
Adicione o tempero pronto ou tempero que desejar (pimenta, manjericão
Conserve na geladeira por conta da cebola e dos temperos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7470-feijao-gaucho.html>