FEIJÃO BRANCO ESPECIAL COM MÚSCULO

INGREDIENTES

500 g de músculo bovino

300 g de feijão branco

1 pimentão vermelho em cubinhos

1 pimentão amarelo em cubinhos

3 tomates pelados em cubinhos

1 cebola em cubinhos

3 dentes de alho triturado

paprica defumada a gosto (opcional)

sal a gosto

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Coloque a carne em cubos temperada pra selar na panela de pressão

Em seguida coloque o feijão branco e cubra com bastante água pra não secar

Depois de 20 minutos retire a carne e se o feijão estiver rígido deixe mais 10 minutos na pressão

Refogue a cebola e o alho

Acrescente a carne e os pimentões

Quando estiverem cozidos, acrescente o feijão e um pouco da água

Corrija o sal se for necessário

Sirva com arroz branco e salada de folhas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8386-feijao-branco-especial-com-musculo.html