FEIJÃO PRETO APIMENTADO

INGREDIENTES

1 cebola média cortada em anéis

1/2 pimentão verde picado

4 dentes de alho picados

10 pimentas malaguetas (ou a gosto)

cebolinha verde picada a gosto

torresmo a gosto

bacon a gosto

1 kg de feijão preto cozido

sal a gosto ou tempero caseiro

600 ml de água (3 copos d'água) ou na proporção do feijão preto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o torresmo para fritar (não é necessário adicionar óleo ou azeite)

Quando o torresmo estiver um pouco dourado, adicione o bacon

Depois de ambos fritos, retire um pouco da gordura que surgiu

Adicione o pimentão e o alho picado e mexa bem até dourar

Em seguida, acrescente a pimenta malagueta

Adicione o sal ou o tempero caseiro para temperar e misture

Logo após, acrescente o feijão preto e deixe refogar

Adicione os anéis de cebola e, em seguida, os copos com água

Ao mexer, cuidado para não desfazer os anéis de cebola

Deixe ferver até engrossar ou até o ponto que você preferir

Desligue o fogo, coloque a cebolinha verde e misture

Sirva com arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8697-feijao-preto-apimentado.html