FEIJÃO PRETO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

500 g de feijão preto

2 colheres (sopa) de óleo

1 folha de louro

1 tablete de caldo de carne

1 litro de água fervente

alho triturado a gosto

cebola branca ralada a gosto

tempero verde a gosto

sal a gosto

Carnes cortadas em fatias (opcional):1/2 linguiça paio

1/2 linguiça calabresa

2 linguiças tipo josefina

2 fatias de bacon

MODO DE PREPARO

Lave o feijão em água corrente e escorra por 3 vezes

Deixe o feijão de molho em um recipiente com água natural por 2 horas e reserve

Refogue o alho e a cebola no óleo

Adicione as carnes (opcional), o feijão, o tablete de caldo de carne, a folha de louro e misture

Complete com água fervente (atenção para o limite máximo da panela de pressão)

Tampe a panela de pressão e deixe cozinhar no fogo alto até pegar pressão

Coloque no fogo baixo e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos

Após sair toda a pressão da válvula, destampe a panela e verifique o ponto de cozimento

Adicione o tempero verde e, se necessário, sal a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9868-feijao-preto-na-panela-de-pressao.html