

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8386-feijao-branco-especial-com-musculo.html>