

FEIJÃO ULTRA SABOROSO

INGREDIENTES

500 g de feijão carioca de boa marca

1 bacon pedaço médio com pouca gordura

1 linguiça calabresa grande ou média marca sadia

2 tutanos (ossos bucos) médios

2 cebolas grandes picadas

7 dentes de alho grandes amassados

6 colheres (sopa) de azeite de oliva extravirgem

1/2 colher (sopa) de manteiga ou margarina sabor manteiga da vigor

1/2 colher (sopa) de páprica doce

1/2 colher (sopa) de salsa seca

1/2 colher (sopa) de louro em pó

4 folhas de louro médias

3 colheres (chá) de cominho com pimenta do reino

3 colheres (chá) de coentro em pó

1 e 1/2 colheres (sopa) de sal light não muito cheias

7 colheres (sopa) de cebolinha picada

7 colheres (sopa) de folhas de coentro picadas

7 colheres (sopa) de folhas de salsa picadas

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho de um dia para o outro, trocando a água no outro dia e deixando completar o tempo

Pique os alhos e frite em azeite de oliva extravirgem

Coloque os temperos, misture e deixe um pouco

Depois de fritar um pouco, coloque as cebolas cortadas em cubinhos e deixe redogar

Coloque o feijão aos poucos e misturar

Complete com água até cobrir 1 dedo do feijão

Assim que pegar pressão, deixe por 3 minutos e desligue o fogo

Após sair toda pressão, abra, misture bem e veja se precisa completar com mais um pouco de água

Cuidado para não exagerar na quantidade de água

Leve ao fogo e deixar pegar pressão mais uma vez

Quando pegar pressão, deixe mais 3 minutos, desligue o fogo e deixar sair a pressão naturalmente

O ideal é utilizar uma panela de pressão grande de 6 ou 7 litros, mas dá para fazer com de 4 litros

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/872-feijao-ultra-saboroso.html>