

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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