

FEIJÃO PRETO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

500 g de feijão

1 cebola média cortado em pedaços pequenos

1 tomate médio cortado em pedaços pequenos

1/2 pimentão cortado em pedaços pequenos

cheiro-verde e cebolinha a gosto

2 dentes de alho grandes picados

1 linguiça calabresa ou 2 toscanas

sal a gosto

colorau a gosto

pimenta-do-reino a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Obs 1 na noite da véspera deixe o feijão de molho por aproximadamente 2 horas, escorra a água e deixe descansar o restante da noite

Obs 2 se usar a linguiça toscana, deve retirar a pele, cortar em pedaços e fritar com óleo ou azeite e água, sempre virando os lados para ir cozinhando, quando achar que está cozida deixe fritar

Obs 3 se usar a linguiça calabresa, fritar no óleo ou azeite como de costume

Cozinhando o feijão

Prove depois para ver se está no ponto, caso contrario cozinhe um pouco mais e deixe descansar

Preparando a linguiça

Preparando o refogado

Adicione de volta a linguiça reservada, ao refogado e misture

Finalizando o feijão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1365-feijao-preto-na-pressao.html>