

FEIJÃO COZIDO EM 6 MINUTOS! TRUQUE INFALÍVEL PARA ECONOMIZAR GÁS!

INGREDIENTES

2 xícaras de feijão carioca

2 litros de água

Temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão e a água na panela de pressão e ligue o fogo.

Quando pegar pressão, conte 3 minutos e desligue.

Deixe a pressão sair naturalmente da panela (demora cerca de 15 a 20 minutos).

Abra a panela depois que a pressão sair e mexa bem o feijão.

Feche a panela novamente e ligue o fogo.

Quando pegar pressão, conte novamente 3 minutos e desligue.

Deixe sair o ar naturalmente de novo.

Quando abrir, seu feijão estará cozido.

Tempere a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14458-feijao-cozido-em-6-minutos-truque-infalivel-para-economizar-gas.html>