

# FEIJÃO A ITALIANA, A RECEITA QUE ESTÁ CONQUISTANDO A INTERNET EM 2024...

## INGREDIENTES

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>1/2 kg de feijão branco</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>2 caixas de molho de tomate</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>1 cebola picada</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Sal, alho, orégano e louro a gosto</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>4 gomos de linguiça calabresa em rodela</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>2 caixas de água (usar a caixa do molho de tomate como medida)</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>2 colheres de óleo de milho</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;

## MODO DE PREPARO

&nbsp;

<h2>Modo de preparo</h2>

&nbsp;

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Deixe o feijão de molho em água por cerca de 30 minutos.</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Isso ajuda a reduzir o tempo de cozimento e a melhorar a digestão.</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Em uma panela de pressão, aqueça o óleo de milho e frite bem a linguiça calabresa em rodela até que fiquem douradas.</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Acrescente a cebola picada e refogue até que fique translúcida e macia.</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Adicione o alho, o orégano e o louro. Evite adicionar sal neste momento, pois a linguiça já contém sal.</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Adicione as duas caixas de molho de tomate e as duas caixas de água na panela.</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Misture bem para combinar todos os ingredientes.</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Escorra o feijão que estava de molho e adicione-o à panela.</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Mexa bem para incorporar os grãos ao molho.</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Feche a panela de pressão e cozinhe por 20 minutos após iniciar a pressão.</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Após 20 minutos, desligue o fogo e deixe a pressão sair naturalmente antes de abrir a panela.</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Verifique se o feijão está macio. Se necessário, ajuste o sal a gosto.</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Se os grãos ainda estiverem duros, adicione um pouco mais de água e cozinhe por mais alguns minutos, cuidando para não queimar no fundo.</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15733-15733.html>