

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

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão branco
2 caixas de molho de tomate
1 cebola picada
Sal, alho, orégano e louro a gosto
4 gomos de linguiça calabresa em rodela
2 caixas de água (usar a caixa do molho de tomate como medida)
2 colheres de óleo de milho

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

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

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

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho em água por cerca de 30 minutos.

Isso ajuda a reduzir o tempo de cozimento e a melhorar a digestão.

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

Acrescente a cebola picada e refogue até que fique translúcida e macia.

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

Adicione as duas caixas de molho de tomate e as duas caixas de água na panela.

Misture bem para combinar todos os ingredientes.

Escorra o feijão que estava de molho e adicione-o à panela.

Mexa bem para incorporar os grãos ao molho.

Feche a panela de pressão e cozinhe por 20 minutos após iniciar a pressão.

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

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

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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