

FEIJÃO CARIOCA FÁCIL DO JHONNY

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de feijão carioca
- 2 litros de água
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola grande picada
- 3 folhas de louro

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão, a água e as folhas de louro em uma panela de pressão e deixe cozinhar de 30 a 35 minutos

Coloque o óleo em uma panela e frite o alho e a cebola até dourarem

Junte o feijão cozido e deixe em fogo baixo

Se preferir o caldo mais grosso, amasse duas conchas de feijão e acrescente ao refogado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6217-feijao-carioca-facil-do-jhonny.html>