

FEIJÃO PICANTE

INGREDIENTES

- 2 xícaras de feijão
- 3 dentes de alho amassados
- 1 pimenta dedo-de-moça picada
- 1/4 xícara de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão com 4 e 1/2 xícaras de água numa panela de pressão e cozinhe por 20 minutos em fogo baixo, contando a partir do momento da fervura

Frite o alho e a pimenta no óleo até dourar

Junte ao feijão cozido, tempere e leve a fogo para ferver (sem pressão) por mais 40 minutos até ficar macio e com pouco caldo

Sirva com arroz branco

237 calorias por porção

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6828-feijao-picante.html>