

# FEIJÃO GAÚCHO

## INGREDIENTES

500 g de feijão preto  
água o suficiente  
1 cebola média  
salsa e cebolinha  
5 dentes de alho  
linguiça ou toucinho a gosto  
2 pacotes de tempero pronto para feijão  
sal (a gosto e opcional)  
óleo para dourar

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão na panela de pressão (encha até a metade com água) até o ponto de preferência

Em outra panela (média) coloque o óleo (medida desejada), a cebola e o alho até amaciar

Se colocar toucinho não precisa colocar o óleo

Acrescente a salsa e a cebolinha e misture, por fim coloque o sal

Coloque o feijão já cozido e acrescente a quantidade de água que desejar (para formar o caldo)

Adicione o tempero pronto ou tempero que desejar (pimenta, manjericão)

Conserve na geladeira por conta da cebola e dos temperos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7470-feijao-gaucho.html>