

# FEIJÃO BRANCO ESPECIAL COM MÚSCULO

## INGREDIENTES

500 g de músculo bovino  
300 g de feijão branco  
1 pimentão vermelho em cubinhos  
1 pimentão amarelo em cubinhos  
3 tomates pelados em cubinhos  
1 cebola em cubinhos  
3 dentes de alho triturado  
paprica defumada a gosto (opcional)  
sal a gosto  
pimenta-do-reino

## MODO DE PREPARO

Coloque a carne em cubos temperada pra selar na panela de pressão  
Em seguida coloque o feijão branco e cubra com bastante água pra não secar  
Depois de 20 minutos retire a carne e se o feijão estiver rígido deixe mais 10 minutos na pressão  
Refogue a cebola e o alho  
Acrescente a carne e os pimentões  
Quando estiverem cozidos, acrescente o feijão e um pouco da água  
Corrija o sal se for necessário  
Sirva com arroz branco e salada de folhas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8386-feijao-branco-especial-com-musculo.html>