

# FEIJÃO PRETO APIMENTADO

## INGREDIENTES

1 cebola média cortada em anéis  
1/2 pimentão verde picado  
4 dentes de alho picados  
10 pimentas malagueta (ou a gosto)  
cebolinha verde picada a gosto  
torresmo a gosto  
bacon a gosto  
1 kg de feijão preto cozido  
sal a gosto ou tempero caseiro  
600 ml de água (3 copos d'água) ou na proporção do feijão preto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o torresmo para fritar (não é necessário adicionar óleo ou azeite)

Quando o torresmo estiver um pouco dourado, adicione o bacon

Depois de ambos fritos, retire um pouco da gordura que surgiu

Adicione o pimentão e o alho picado e mexa bem até dourar

Em seguida, acrescente a pimenta malagueta

Adicione o sal ou o tempero caseiro para temperar e misture

Logo após, acrescente o feijão preto e deixe refogar

Adicione os anéis de cebola e, em seguida, os copos com água

Ao mexer, cuidado para não desfazer os anéis de cebola

Deixe ferver até engrossar ou até o ponto que você preferir

Desligue o fogo, coloque a cebolinha verde e misture

Sirva com arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8697-feijao-preto-apimentado.html>