

FEIJÃO PRETO APIMENTADO

INGREDIENTES

1 cebola média cortada em anéis
1/2 pimentão verde picado
4 dentes de alho picados
10 pimentas malaguetas (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>