

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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