

FEIJÃO ULTRA SABOROSO

INGREDIENTES

- 500 g de feijão carioca de boa marca
- 1 bacon pedaço médio com pouca gordura
- 1 linguiça calabresa grande ou média marca sadia
- 2 tutanos (ossos bucos) médios
- 2 cebolas grandes picadas
- 7 dentes de alho grandes amassados
- 6 colheres (sopa) de azeite de oliva extravirgem
- 1/2 colher (sopa) de manteiga ou margarina sabor manteiga da vigor
- 1/2 colher (sopa) de páprica doce
- 1/2 colher (sopa) de salsa seca
- 1/2 colher (sopa) de louro em pó
- 4 folhas de louro médias
- 3 colheres (chá) de cominho com pimenta do reino
- 3 colheres (chá) de coentro em pó
- 1 e 1/2 colheres (sopa) de sal light não muito cheias
- 7 colheres (sopa) de cebolinha picada
- 7 colheres (sopa) de folhas de coentro picadas
- 7 colheres (sopa) de folhas de salsa picadas

MODO DE PREPARO

- Deixe o feijão de molho de um dia para o outro, trocando a água no outro dia e deixando completar o tempo
- Pique os alhos e frite em azeite de oliva extravirgem
- Coloque os temperos, misture e deixe um pouco
- Depois de fritar um pouco, coloque as cebolas cortadas em cubinhos e deixe redogar
- Coloque o feijão aos poucos e misturar
- Complete com água até cobrir 1 dedo do feijão
- Assim que pegar pressão, deixe por 3 minutos e desligue o fogo
- Após sair toda pressão, abra, misture bem e veja se precisa completar com mais um pouco de água
- Cuidado para não exagerar na quantidade de água
- Leve ao fogo e deixar pegar pressão mais uma vez

Quando pegar pressão, deixe mais 3 minutos, desligue o fogo e deixar sair a pressão naturalmente

O ideal é utilizar uma panela de pressão grande de 6 ou 7 litros, mas dá para fazer com de 4 litros

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/872-feijao-ultra-saboroso.html>