

FEIJÃO CRIATIVO

INGREDIENTES

- 500 g de feijão carioca
- 1 cenoura
- 1 batata grande
- 1/2 cebola
- 1 pimentão
- 1 tablete caldo de carne
- folhas de louro a gosto
- 1 colher (chá) de cominho
- 1 colher (chá) de colorau
- 1 pedaço pequeno de charque, somente para dar sabor ao feijão
- 1/2 xícara (chá) de óleo

MODO DE PREPARO

Com o feijão já limpo e lavado, deixe

Enquanto isso, corte a cebola e o pimentão e reserve

Em seguida, corte a cenoura e batata e reserve

Depois disso, coloque o óleo na panela de pressão e acrescente a cebola, o pimentão, o colorau, o cominho, o caldo de carne e a charque, refogando bem

Em seguida junte o feijão e deixe refogando, sempre mexendo para não grudar

Logo após acrescente a cenoura e a batata à panela e espere cerca de 20 minutos (o tempo pode variar dependendo da potência do fogo e da marca do feijão)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8900-feijao-criativo.html>