

# 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)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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