

# FEIJÃO PRETO NA PANELA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

500 g de feijão preto  
2 colheres (sopa) de óleo  
1 folha de louro  
1 tablete de caldo de carne  
1 litro de água fervente  
alho triturado a gosto  
cebola branca ralada a gosto  
tempero verde a gosto  
sal a gosto  
Carnes cortadas em fatias (opcional): 1/2 linguiça paio  
1/2 linguiça calabresa  
2 linguiças tipo josefina  
2 fatias de bacon

## MODO DE PREPARO

Lave o feijão em água corrente e escorra por 3 vezes  
Deixe o feijão de molho em um recipiente com água natural por 2 horas e reserve  
Refogue o alho e a cebola no óleo  
Adicione as carnes (opcional), o feijão, o tablete de caldo de carne, a folha de louro e misture  
Complete com água fervente (atenção para o limite máximo da panela de pressão)  
Tampe a panela de pressão e deixe cozinhar no fogo alto até pegar pressão  
Coloque no fogo baixo e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos  
Após sair toda a pressão da válvula, destampe a panela e verifique o ponto de cozimento  
Adicione o tempero verde e, se necessário, sal a gosto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9868-feijao-preto-na-panela-de-pressao.html>