

# FEIJÃO PRETO NA PRESSÃO

## INGREDIENTES

500 g de feijão  
1 cebola média cortado em pedaços pequenos  
1 tomate médio cortado em pedaços pequenos  
1/2 pimentão cortado em pedaços pequenos  
cheiro-verde e cebolinha a gosto  
2 dentes de alho grandes picados  
1 linguiça calabresa ou 2 toscanas  
sal a gosto  
colorau a gosto  
pimenta-do-reino a gosto (opcional)

## MODO DE PREPARO

Obs 1 na noite da véspera deixe o feijão de molho por aproximadamente 2 horas, escorra a água e deixe descansar o restante da noite

Obs 2 se usar a linguiça toscana, deve retirar a pele, cortar em pedaços e fritar com óleo ou azeite e água, sempre virando os lados para ir cozinhando, quando achar que está cozida deixe fritar

Obs 3 se usar a linguiça calabresa, fritar no óleo ou azeite como de costume

Cozinhando o feijão

Prove depois para ver se está no ponto, caso contrario cozinhe um pouco mais e deixe descansar

Preparando a linguiça

Preparando o refogado

Adicione de volta a linguiça reservada, ao refogado e misture

Finalizando o feijão

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/1365-feijao-preto-na-pressao.html>