FEIJÃO GAÚCHO

INGREDIENTES

500 g de feijão preto

água o suficiente

1 cebola média

salsa e cebolinha

5 dentes de alho

linguiça ou toucinho a gosto

2 pacotes de tempero pronto para feijão

sal (a gosto e opcional)

óleo para dourar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão na panela de pressão (encha até a metade com água) até o ponto de preferência

Em outra panela (média) coloque o óleo (medida desejada), a cebola e o alho até amaciar

Se colocar toucinho não precisa colocar o óleo

Acrescente a salsa e a cebolinha e misture, por fim coloque o sal

Coloque o feijão já cozido e acrescente a quantidade de água que desejar (para formar o caldo)

Adicione o tempero pronto ou tempero que desejar (pimenta, manjericão

Conserve na geladeira por conta da cebola e dos temperos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/7470-feijao-gaucho.html