FEIJÃO MEXICANO

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão mulatinho ou vermelho

1/2 kg de carne moída

250 g de linguiça calabresa

200 g de bacon

2 tablete caldo pronto de bacon

1 cheiro-verde

2 cebolas médias

1 cenoura grande

200 g de extrato de tomate

pimenta-do-reino ou tempero misto a gosto

pimenta calabresa a gosto (opcional)

8 dentes de alho para temperar

1 pimentão grande

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão para cozinhar com 2 tablete de caldo pronto de bacon na panela de pressão por 30 minutos (aproximadamente)

Pegue a linguiça, corte em quadradinhos junto com bacon e frite; deixe ficar torradinho e reserve

Em outra panela amasse 3 dentes de alho, pique 2 cebolas e doure

Depois de dourada, coloque a carne moída, deixe secar a água e frite

Acrescente 1 pimentão picado e misture

Por último, coloque o extrato de tomate e reserve

Depois que o feijão estiver al dente, coloque a carne moída, linguiça e o bacon na panela de pressão

Pique a cenoura em quadradinhos pequenos e acrescente à panela

Deixe na pressão por 10 minutos

Em uma panela amasse 5 dentes de alho, coloque tempero misto ou pimenta

Pique o cheiro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9199-feijao-mexicano.html