



RECEITAS DA FIA

Feijão Cremoso

www.receitasdafia.com/receitas/feijao-cremoso

Delicie-se com o conforto caseiro do nosso Feijão Cremoso! Uma explosão de sabor e cremosidade em cada colherada. De um jeito super fácil de fazer essa receita vai surpreender seu paladar!

 30 min

 8 porções

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de [feijão](#)-rajado (carioca ou rosinha)
- 1 limão
- 4 xícaras (chá) de água (para deixar de molho)
- 2 folhas de [louro](#)
- 6 xícaras (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 [cebola](#) picada
- 3 dentes de alho picados ou amassados
- 1 pimenta [dedo-de-moça](#) (opcional)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

1. Lave bem os feijões em água corrente.
2. Corte o limão no meio junto com o feijão em um recipiente e deixe de molho em água por 12 horas, trocando a água algumas vezes.
3. O limão permite manter o valor nutricional dos grãos, além de facilitar a digestão evitando os indesejáveis gases.
4. Descarte a água e coloque o feijão em uma panela de pressão.
5. Adicione as folhas de louro e cubra com água.
6. Tampe a panela e leve ao fogo até pegar pressão.
7. Cozinhe por 10 minutos, retire a pressão e reserve.
8. Aqueça o azeite em uma frigideira e refogue a cebola com sal.
9. Acrescente o alho e a pimenta-dedo-de-moça, mexendo por 1 minuto.
10. Adicione um pouco do caldo do feijão cozido e amasse para formar um purêzinho.
11. Despeje o purê na panela de pressão com o feijão, adicione sal e pimenta-do-reino.
12. Cozinhe em fogo baixo, mexendo por cerca de 10 minutos ou até o caldo engrossar.
13. Sirva e aproveite!

