



# RECEITAS DA FIA

## Feijão-de-corda à moda do chef

[www.receitasdafia.com/receitas/feijao-de-corda-a-moda-do-chef](http://www.receitasdafia.com/receitas/feijao-de-corda-a-moda-do-chef)

Saboreie a autenticidade e o sabor único do nosso Feijão-de-corda à Moda do Chef. Uma receita tradicionalmente preparada com os melhores ingredientes e temperos, garantindo uma experiência gastronômica inesquecível. Experimente essa delícia!

Feijão-de-corda à moda do chef

 45 min

 6 porções

### Ingredientes

- 300 g de [feijão-verde-de-corda](#)
- 1 l de água
- 1 folha de louro
- Sal a gosto
- 100 g de [bacon](#) picado em cubos
- 1 linguiça [calabresa](#) picada em cubinhos
- 1/2 xícara (chá) de azeite
- 1 [cebola roxa](#) picada
- 3 dentes de [alho](#) picado
- 1 [tomate](#) picado sem sementes
- 1/2 maço de salsinha picada

### Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque o feijão, o louro e sal, e cubra com água três dedos acima. Cozinhe por 10 minutos após pegar pressão. Retire o feijão da panela, escorra a água e reserve.
2. Em uma panela bem quente, frite o bacon e a calabresa no azeite até dourar. Adicione a cebola e o alho, refogando até ficarem dourados e aromáticos.
3. Acrescente o feijão cozido ao refogado e adicione o tomate picado. Misture bem e deixe cozinhar por mais alguns minutos.
4. Salpique a salsinha picada, ajuste os temperos com sal, se necessário, e sirva quente.
5. Desfrute desta deliciosa receita!