



RECEITAS DA FIA

Feijão Gordo

www.receitasdafia.com/receitas/feijao-gordo

Quer começar a semana com uma energia a mais? A receita é essa, feijão gordo para lembrar aquela comida caseira da infância, uma boa pedida pra você preparar, congelar em pequenas porções e saborear com a família!

Feijão Gordo

 45 min

 9 porções

Ingredientes

- 300gr [feijão carioca](#)
- 1 [calabresa](#) em rodelas
- 100gr de [panceta](#)
- 100gr [bacon](#)
- 2 unidades de folha de louro
- 4 unidades de alho
- 1 cebola picada
- 2 colheres de óleo
- Sal a gosto

Modo de Preparo

1. Comece deixando o feijão de molho no mínimo 2 hr.
2. Coloque 600ml de água em uma panela de pressão e coloque o feijão.
3. Deixe cozinhar por 10 minutos.
4. Enquanto isso frite o bacon com a cebola, adicione a calabresa, panceta e o alho e frite até dourar.
5. Tire a pressão da panela, abra e adicione as frituras no feijão, as folhas de louro e tempere a gosto.
6. Se precisar de mais água, acrescente pois o feijão vai estar ao dente, tampe a panela e cozinhe por mais 20 minutos na pressão.
7. Desligue o fogo , e deixe a pressão acabar
8. Confere se o feijão estiver cozido.
9. Bom Apetite!

www.receitasdafia.com