Como fazer um feijão perfeito

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
			Fácil

Ingredientes

2 xícaras de chá de feijão de sua preferência da marca Solito;

8 xícaras de água;
2 folhas de louro;
1 cebola;
3 dentes de alho;
Sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo

O primeiro passo para facilitar o processo de cozimento do feijão é deixá-lo de molho em água por algumas horas.

Troque essa água quantas vezes forem necessárias.

Em uma panela de pressão, acrescente o feijão já escorrido e adicione água até cobri-lo. Coloque as folhas de louro e leve para cozinhar por 15 minutos após pegar pressão.

Para temperá-lo, refogue em outra panela o alho e a cebola até dourarem.

Adicione o feijão, o sal e a pimenta-do-reino e deixe cozinhar em fogo baixo até o seu caldo engrossar.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br