

Feijão com Bacon



Tempo de preparo:
40 min

Rendimento:
6 porções

Tipo:
Caldos e Sopas

Nível:
Fácil

Ingredientes

500 g de Feijão Carioca Solito

1 xícara (chá) de cebola picada

1 dente de alho picado

1 litro de água

Bacon a gosto

Sal a gosto

Modo de preparo

1. Comece separando o feijão e depois lave em água corrente.
2. Deixe-o de molho em uma bacia com água por pelo menos 2 horas.
3. Despeje o feijão amolecido em uma panela de pressão e complete com água até metade da panela.
4. Tampe a panela e deixe-a em fogo alto.
5. Quando pegar pressão conte 20 minutos e deixe a panela esfriar por uns 10 minutos para abrir a tampa.

6. Corte o bacon em cubinhos e despeje em uma panela.
7. Deixe-o fritar por alguns minutos, acrescente o alho picado e a cebola.
8. Depois junte o feijão.
9. Adicione o sal. Cuidado com o excesso, pois o bacon já é salgado.
10. Deixe o feijão no fogo alto até abrir fervura e vá mexendo aos poucos, até o caldo engrossar

Veja mais receitas:

www.solito.com.br