



Feijão



Rendimento

48 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Feijão carioquinha	1 kg	1 kg
Água	4,8 l	4,8 l
Tempero Sazón® Profissional Louro	5 colheres (chá)	25 g
Sal	4 colheres (chá)	20 g
Óleo	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (picada)	2 unidades médias	300 g
Alho (picado)	6 unidades	24 g

Modo de Preparo

1. Deixe o feijão de molho por 2 horas, escorra e transfira para uma panela de pressão. Junte a água, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e deixe cozinhar, em fogo baixo, por 15 minutos após o início da fervura.
2. Em uma frigideira média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 1 minuto, ou até ficar transparente. Adicione 4 conchas dos grãos do feijão cozido. Volte o refogado à panela de pressão e deixe cozinhar, com a panela semitampada, por 10 minutos, ou até encorpar ligeiramente.
3. Retire do fogo e sirva em seguida.