



FEIJÃO BRANCO

Rendimento: 250 porções

Tempo de pré-preparo: 8 h

Tempo de preparo: 30 min

Tempo total: 8 h 30 min

Capacidade da xícara: 250 ml

Ingredientes:

1 xícara (chá) de Feijão Branco CAMIL

4 xícaras (chá) de água

Modo de preparo:

1. Em uma tigela, coloque o feijão Branco CAMIL e cubra com água, deixe de molho na véspera ou por pelo menos 8 horas.
2. Escorra a água e em uma panela de pressão, adicione feijão branco CAMIL e as 4 xícaras (chá) de água.
3. Tampe a panela e cozinhe por 10 minutos contados a partir do início da pressão.
4. Desligue o fogo e aguarde sair toda a pressão antes de abrir a panela.
5. Tempere com sal e os ingredientes de sua preferência e utilize da forma que desejar.

DICAS

Experimente consumir o feijão Branco CAMIL como saladas, sopas, ensopados e no tradicional prato francês cassoulet.