

FEIJÃO ESTRELA DO DOMINGO

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão carioca
1/2 kg de charque picado
2 calabresas picadas
250 g de bacon picado
2 tomates grandes maduros sem pele picados
1 cebola grande picada
4 dentes de alho amassados
cheiro-verde a gosto
cominho a gosto
colorau a gosto
sal
folhas de louro

MODO DE PREPARO

Dê de três a quatro fervuras no feijão, deixando cada fervura por média de 4 minutos. Para adiantar esse processo, gosto de deixar uma panela grande com água fervendo.

Enquanto isso, vá picando as carnes e os demais ingredientes.

Em uma panela menor, coloque a charque para dessalgar em água fervente.

Feito isso, refogue a cebola em uma panela de pressão com um fio de azeite ou óleo, e quando estiver quase dourada acrescente o alho. Agora adicione todas as carnes, refogue bem e adicione os tomates picados, o cominho e o colorau.

Continue refogando e adicione o feijão, que já estará pré cozido por conta das fervuras.

Agora tampe a panela de pressão e deixe cozinhar por 15 minutos.

Após isso, ajuste o sal e coloque o cheiro verde.

Retire 3 conchas do feijão com o caldo e bata no liquidificador com mais cheiro-verde por 15 segundos.

Volte a mistura para a panela, mexa e dê uma leve fervida para incorporar o novo caldo ao resto da receita. Após isso, seu Feijão Estrela do Domingo estará pronto.

Sirva com arroz e salada vinagrete.

Obs: dou essas fervuras no feijão porque isso elimina quase totalmente os gases, e também costumo dar 2 fervuras no bacon e na calabresa para diminuir a culpa por causa da gordura.

Espero que gostem!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13553-feijao-estrela-do-domingo.html>