

FEIJÃO CARIOQUINHA

INGREDIENTES

1 kg de feijão carioquinha
2 gomos de linguiça calabresa
1 pedaço de bacon pequeno
carne seca a gosto
coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão por 40 minutos na panela de pressão.
Ferva o bacon, a linguiça e a carne seca.
Refogue no alho e na cebola o bacon, a linguiça e a carne seca.
Adicione o feijão e um fio de azeite. Mexa bem.
Tempere com sal, pimenta do reino e tempero completo a gosto.
Deixe ferver e por fim adicione o coentro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14615-feijao-carioquinha.html>