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 penela 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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