FEIJÃO ESPECIAL

INGREDIENTES

500 g de feijão carioca

5 copos de água

1/2 kg de carne seca

1 cebola grande

5 dentes de alho

4 cenouras finas

2 ovos cozidos

1 colher de banha de porco

cheiro verde (salsa, coentro e cebolinha) a gosto

pimenta tabasco a gosto

1 colher (sopa) de vinagre

MODO DE PREPARO

Retire o sal da carne seca deixando de molho por três horas e trocando a água a cada hora ou fervendo três vezes (troque a água a cada fervura).

Deixe o feijão cru de molho por 1 hora e meia.

Coloque os 5 copos de água para ferver em uma panela de pressão.

Adicione à água a colher de banha de porco, a cebola e o alho picado.

Escorra o feijão e a carne seca.

Misture os dois.

Tampe a panela e deixe cozinhar por cerca de 30 minutos, até sair a pressão ou conforme a potência de seu fogão.

Descasque as cenouras, corte em rodelas finas e cozinhe no vapor por cinco minutos. Reserve.

Cozinhe os ovos em água com uma colher de vinagre para que não vazem. Descasque e reserve.

Quando o feijão estiver cozido, adicione as cenouras e acerte o sal se necessário.

Sirva com os ovos cortados em rodelas.

Adicione pimenta tabasco e finalize com cheiro verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15111-feijao-especial.html