

# FEIJÃO CARIOCA

## INGREDIENTES

500 g de feijão carioca  
500 g de charque  
1 linguiça tipo calabresa  
500 g de bacon  
1 pimentão grande  
1 cebola grande  
1 tomate grande  
3 dente de alho  
1 colher (chá) de cominho  
3 colheres (chá) de coloral  
1/2 sachê de tempero pronto sabor carne  
2 chuchu grande  
2 batatas inglesa grande  
1 cenoura grande  
sal a gosto  
coentro a gosto

## MODO DE PREPARO

Bote o feijão de molho por 1 hora.  
Corte e escale o charque 3 vezes.  
Corte a batata, o chuchu e a cenoura. Cozinhe na água e sal e reserve.  
Corte a calabresa em rodela e o bacon em cubos.  
Depois de escaldado, bote o charque com o feijão na panela e tampe.  
Quando pegar pressão, conte 30 minutos.  
Tire a pressão e abra a panela.  
No liquidificador bata a cebola, tomate, pimentão, coentro, alho, o sachê de tempero pronto sabor carne, o cominho e o coloral.  
Depois misture com o feijão e espere mais 20 minutos.  
Adicione sal a gosto.  
Adicione os legumes cozinhados.  
Acrescente a calabresa e o bacon.

Espere 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15135-feijao-carioca.html>