

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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