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 escalde o charque 3 vezes.

Corte a batata, o chuchu e a cenoura. Cozinhe na água e sal e reserve.

Corte a calabresa em rodelas 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