

FEIJOADA DE FRANGO LIGHT

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de peito de frango
- 300 g de linguiça defumada de frango
- 300 g de bacon (sem gordura)
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 kg de feijão preto
- 3 folhas de louro (opcional)
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 litro de água quente

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, frite o bacon picado.

Em seguida, coloque a linguiça e deixe fritar.

Coloque, em seguida, o frango picado junto com o bacon e a linguiça.

Retire toda a gordura que ficar no fundo da panela.

Acrescente a cebola picada, o alho, o sal e o louro, e em seguida acrescente o feijão (lavado) e a água quente.

Tampe a panela e deixe cozinhar durante 30 minutos, mas a cada 10 minutos desligue a panela e olhe se está cozido e ainda com caldo.

Se precisar, acrescente mais água e mais tempo de cozimento.

Sirva ainda quente, acompanhada de arroz e couve.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15831-feijoada-de-frango-light.html>