

FEIJOADA JACUIPENSE

INGREDIENTES

1 kg de feijão preto
250 g de bacon
250 g toucinho
2 pés de porco defumado
2 orelhas de porco defumadas
300 g de paio
400 g de linguiça calabresa
1 kg de charque
1 kg de músculo
250 g de costelinhas salgada
1 kg de lombo suíno
2 cebolas grandes cortadas
4 dentes de alho picados
Pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Coloque as carnes salgadas na água gelada um dia antes, e sempre trocando a água (cerca de 4 vezes).

Coloque o feijão de molho por aproximadamente 2 horas.

Tempere as carnes com a cebola, alho e pimenta-do-reino.

Depois de uns 20 minutos, coloque as carnes temperadas em uma panela grande e leve ao fogo.

Deixa a panela no fogo por mais 20 minutos para pegar gosto, não esquecendo de acrescentar um pouco de água para a carne não queimar.

Após passar esse tempo, acrescente o feijão às carnes que estavam na panela, e deixe por 10 minutos.

Se quiser, retire da panela grande já pré-cozida e coloque na panela de pressão para ficar pronta em 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17408-feijoada-jacui pense.html>