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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17408-feijoada-jacuipense.html