

FEIJOADA COMPLETA

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão preto

2 linguiças calabresa

2 linguiças de paio

2 pés de porco salgado

2 orelhas de porco salgada

300 g de bacon

300 g de costelinha de porco salgada

300 g de carne seca ponta de agulha

300 g de lombo salgado

6 folhas de louro grande

2 cebolas grande

1 cabeça de alho

MODO DE PREPARO

Lave o feijão e deixe-o de molho na véspera.

Separar o bacon e as linguiças, esses não precisam colocar de molho para dessalgar.

Corte todos os outros salgados em tamanhos ao seu gosto e também deixe de molho em uma outra vasilha cheia de água na geladeira, também na véspera (pode ser à noite, caso faça pro almoço para o outro dia).

Troque a água do salgado várias vezes (lave e coloque em nova água).

Repita isso umas 5 vezes.

Pela manhã, tire a água lave os salgados que estavam de molho e coloque em uma panela e leve para ferventar por uns 15 minutos.

Escorra a água que estava no feijão de molho.

Coloque nova água agora na panela de pressão grande, acrescente o feijão escorrido, os salgados já dessalgado e escorrido juntamente com as linguiças e bacon cortados em pedaços de 3 centímetros mais ou menos.

Acrescente 3 folhas de louro.

Tampe a panela de pressão e quando começar a pegar a pressão, deixe cozinhar em fogo alto por 25 minutos.

Lembrando que o tempo de cozimento não precisa ser muito porque o feijão estava de molho desde o dia anterior

Após 25 minutos, desligue o fogo, tire toda a pressão da panela, abra e veja se está cozido ao seu gosto.

Faça um refogado com as duas cebolas, o alho e mais 3 folhas de louro até dourar.

Despeje em cima da feijoada e mexa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20480-feijoada-completa.html>