

FEIJÃO DELÍCIA

INGREDIENTES

500g de feijão
1 linguiça calabresa
100g de bacon
2 pedaços de espinhaço de porco
200g de carne de charque
2 tomates
1 pimentão grande
1 cebola
4 dentes de alho
coentro a gosto
sal a gosto
cominho a gosto
folha de louro

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão de molho e reserve.

Dessalgue o espinhaço e a carne de charque.

Corte a linguiça em rodelas e em seguida o bacon e a charque em pedaços médios.

Bata todos os temperos no liquidificador (tomate, cebola, alho, pimentão, coentro e o cominho).

Na panela de pressão coloque o feijão, o tempero já batido, as carnes e as folhas de louro, deixe entrar em fervura e só depois coloque a tampa.

Deixe a panela 15 minutos na pressão e verifique se o feijão está cozido e se está bom de sal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20753-feijao-delicia.html>