

ESCUDINGUIM DE PORCO NO FEIJÃO

INGREDIENTES

500 g de feijão cozido
1 kg de escudiguim de porco
2 cebolas medias (cortadas em rodela)
100 g de bacon picado
4 dentes de alho picados
1 colher (sopa) de azeite
sal a gosto
pimenta do reino a gosto
6 folhas de louro

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, cubra o escudiguim com água e leve ao fogo alto até ferver.

Faça alguns furinhos no escudiguim, para que eles não rachem ou estourem durante o processo de cozimento.

Ao levantar a fervura, escorra a água, encha a panela novamente com água fria e deixe ferver mas uma vez.

Ao levantar fervura novamente, repita o processo de trocar a água e coloque para ferver.

Esse processo é importante para retirar o excesso de gordura, nesta terceira fervura acrescente as folhas de louro que podem ser descartadas ao final do cozimento.

Em uma panela grande, coloque o azeite e doure a cebola, acrescente logo em seguida o bacon e os dentes de alho já picados.

Quando tudo estiver dourado, acrescente o escudiguim, depois coloque o feijão com caldo e se necessário acrescente água.

Deixe cozinhar em fogo baixo por 30 minutos, mexa de vez em quando.

Acerte o sal no fim do cozimento, pois já tem o bacon que pode ser salgado, o próprio escudiguim que pode ser salgado também.

Acrescente tempero verde e pimenta do reino a gosto.

Após 30 minutos de fogo baixo, já com o sal, a pimenta e o tempero verde, desligue o fogo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22037-escudinguim-de-porco-no-feijao.html>