

FEIJOADA

INGREDIENTES

500 g feijão vermelho

100 g de bacon

1 linguiça calabresa

100 g de lombo suíno

150 g de costelinha suína

250 g de carne seca

3 dentes de alho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte em pedaços a carne seca, a costelinha e o lombo e coloque para dessalgar.

Corte a linguiça em rodelas e o bacon em pedaços pequenos.

Frite o bacon, quando estiver pronto, adicione a linguiça.

Quando ambas estiverem feitas, reserve em um pote e com o óleo do bacon e da linguiça que sobrar, frite a carne seca, costelinha e o lombo, reserve quando estiverem fritas.

Coloque o feijão pra cozinhar na panela pressão por 15 minutos contando a partir do momento que começar a aptar.

Em uma frigideira, coloque alho pra fritar e sal a gosto, tempere o feijão.

Tire o feijão da pressão e acrescente todos os ingredientes reservados e deixe por mais 20 minutos na pressão.

Acrescente um pouco mais de água até tampar todos os ingredientes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22545-feijoada.html>