

FEIJOADA DE FEIJÃO BRANCO

INGREDIENTES

1 kg de feijão branco
4 gomos de linguiça calabresa defumada
500 g de bacon
500 g de carne de charque
500 g de costelinha salgada
1 pimentão verde
coentro a gosto
cebola
alho

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o feijão, a carne de charque e a costelinha já dessalgada para cozinhar por aproximadamente 40 minutos.

Corte os gomos de linguiça e o bacon e frite-os.

Enquanto a linguiça e o bacon vão fritando, corte a cebola e o alho e coloque para dourar junto.

Quando o feijão já estiver cozido, acrescente o bacon, linguiça, cebola e o alho.

Corte o coentro e o pimentão e deixe ferver por mais uns 15 minutos, aproximadamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22606-feijoada-de-feijao-branco.html>