

FEIJOADA BRUTA

INGREDIENTES

2kg de arroz branco
5 pcts de feijao preto
3 pcts de farofa pronta apimentada
4 maços de couve
2,5 kg de pé
2,5 kg rabo
2,5 kg orelha
2,5 kg calabresa
2,5 kg paio
2,5 kg pele
2,5 kg costelinha salgada e defumada
2,5 kg charque ou carne magra
2,5 kg lombo
3 kg de bacon
alho triturado a gosto
óleo a gosto
temperos de caldo de feijão
folha de loro a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhando, tire todo o sal dos ingredientes de porco ou lave - os na água corrente por várias vezes.

Em uma panela, coloque o feijão de molho por aproximadamente 1 hora.

Cozinhe os ingredientes salgados até ficarem moles, depois acrescente o feijão e cozinhe por aproximadamente por 1 hora e meia, exceto a orelha e a pele.

A orelha e a pele deve ser adicionadas após 1 hora do início do cozimento, deve ser colocado também a calabresa e o paio.

Adicione o tempero de caldo de feijão e as folhas de loro, não precisa adicionar o sal.

Observe para que não reduza muito a água da panela, após esse procedimento coloque o alho triturado, o óleo numa panela e frite bem e depois despeje a feijoada dentro dessa panela pouco a pouco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22825-feijoada-bruta.html>