

FEIJÃO BRANCO COM CARNE SECA (CHARQUE)

INGREDIENTES

- 1/2 kg de feijão branco
- 1 colher (sobremesa) de colorífico (diluído em água fria)
- 1 kg de charque (dessalgado)
- 500 g de linguiça calabresa
- 500 g de linguiça tipo toscana (sem pele)
- 500 g de bacon
- 1 cebola (triturada)
- pimentão vermelho (opcional e a gosto)
- pimentão amarelo (opcional e a gosto)
- pimentão verde (opcional e a gosto)
- alho-poró (opcional e a gosto)

MODO DE PREPARO

Lave o feijão branco e coloque o mesmo junto com o colorífico, a carne seca e a linguiça calabresa em uma panela de pressão e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos.

Enquanto você aguarda o pré-cozimento dos ingredientes, refogue os pimentões, a cebola, o alho-poró, a linguiça toscana e o bacon em uma frigideira (é aconselhável retirar o excesso de óleo).

Desligue o fogo, o feijão deve estar ao dente, misture o refogado e cubra com mais um pouco de água (preferível já estar quente) e leve novamente ao fogo para o término do cozimento.

Para retirar o sal da charque com mais rapidez, coloque 3 colheres de sal para cada kg de carne; ao borbulhar e apresentar espuma branca, desligue e balance a panela e lave o charque em água corrente em seguida (este é um processo químico chamado osmose).

Para dar um sabor ainda mais especial, logo após o preparo acrescente alho frito e cebola no feijão ainda fervendo, pois o caldinho fica ainda mais saboroso!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24450-feijao-branco-com-carne-seca-charque.html>