

FEIJOADA PERO

INGREDIENTES

feijão preto (500 g)
1 linguiça calabresa
2 paios
filé mignon suíno (500 g)
1 pedaço de bacon inteiro (200 g)
1 caldo de carne em pó
1 caldo de costela em pó
2 dentes de alho
1/2 cebola

MODO DE PREPARO

Corte a linguiça em rodelas não muito finas.
Corte os paios em rodelas grossas.
Corte o filé mignon suíno em cubos grandes.
Coloque o feijão, a linguiça, o paio e o filé mignon suíno na panela de pressão.
Coloque água até cobrir tudo.
Adicione o caldo de carne e de costela e misture tudo dentro da panela.
Tampe a panela e deixe pegar pressão em fogo alto.
Depois que pegar pressão abaixe o fogo e deixe cozinhar por 40 minutos.
Abra a panela, retire alguns grãos de feijão com um pouco do caldo, amasse e coloque em outra panela junto com alho e cebola bem picadinhos.
Frite um pouco e junte tudo de volta na panela de pressão.
Misture e deixe cozinhar por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25316-feijoada-pero.html>