

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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