

FEIJOADA DA ISA

INGREDIENTES

- 2 paios
- 2 calabresas
- 1 pacote de jerked beef dianteiro dessalgado
- 1 pacote de lombo suíno dessalgado
- 1 kg de feijão (marrom ou preto)
- 1 pacotinho de costelinha suína cortadas em tiras verticais e dessalgadas
- 3 ou 4 folhas de louro

MODO DE PREPARO

Importante dar atenção ao pré-preparo.

Colocar o feijão de molho por 12 horas.

Colocar, também por 12 horas de molho, em potes separados o jerked beef dianteiro, a costelinha e o lombo.

Depois das 12 horas de pré-preparo, ferver separadamente, por 2 vezes o jerked beef, a costelinha e o lombo, reservar.

É importante ferver para dar um pré-cozimento e tirar o excesso de sal, gordura e conservantes.

Colocar o feijão para cozinhar na panela de pressão e assim que começar a chiar contar 20 minutos, reservar.

Em outra panela de pressão, coloque os ingredientes dessalgados, o paio e a calabresa para amolecer mais.

Depois de tudo cozido, fervido 2 vezes, junte o feijão e os ingredientes numa panela de pressão e cozinhe por 15 minutos, com as folhas de louro e sem a tampa.

Caso esteja sem sal, deixar para colocar por último, depois de todos os ingredientes juntos.

Outra dica é usar caldo de bacon que salga e dá aquele gostinho pra feijoada.

Como resultado, tem-se uma feijoada mais leve para a digestão, sem deixar de ser gostosa.

É demorada para fazer, mas vale a pena no final.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26095-feijoada-da-isa.html>