

FEIJÃO FRADINHO ENRIQUECIDO

INGREDIENTES

- 500 g de feijão fradinho
- 2 gomos de linguiça portuguesa defumada
- 1 cebola grande picada
- 5 dentes de alho picados
- 150 g de bacon cortado em cubos de 2 x 2 cm
- 300 g de costela suína defumada cortada em cubos de 2 x 2 cm
- 2 folhas de louro
- 1 cubo de caldo de galinha
- 3 colheres de sopa de óleo
- 2 litros de água fervente

MODO DE PREPARO

- Lavar o feijão, deixar de molho em água por 10 minutos e escorrer.
- Corte as linguiças ao meio no comprimento e depois em rodelas formando meia-luas.
- Colocar o óleo na panela de pressão e fritar o bacon, a costela defumada e a linguiça, até dourar.
- Mexer sempre e devagar, para não grudar na panela nem esfarelar.
- Acrescentar a cebola e o alho e deixe fritar até murchar.
- Juntar o cubo de caldo de galinha e as folhas de louro e misturar bem.
- Adicionar o feijão escorrido e misturar bem aos ingredientes refogados.
- Colocar a água fervente e fechar a panela de pressão.
- Cozinhar por 20 minutos após iniciar a pressão.
- Desligar o fogo e deixar o ar da pressão sair sozinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27662-feijao-fradinho-enriquecido.html>