

FEIJÃO CASEIRO DO NORDESTE

INGREDIENTES

- 1 kg de feijão carioca
- 400 g de carne de charque (carne seca) em cubinhos
- 400 g de linguiça calabresa (ou paio) em rodelas
- 300 g de bacon defumado em cubinhos
- 1 colher (sopa) óleo de soja
- 1 cebola grande picada
- 6 a 8 dentes de alho grandes amassados
- 2 colheres (sopa) cominho moído (tempero seco ou completo)
- 2 colheres (sopa) colorífico (colorau)
- 2 ou 3 folhas de louro
- 1 litro de água

MODO DE PREPARO

COZIMENTO:

Cozimento: Em uma panela de pressão grande, coloque a carne de charque e água suficiente para cobri-la.

Antes de ferver, a água começará a ficar esbranquiçada, é sinal que o sal está saindo, desligue o fogo e lave bem os cubinhos de carne para tirar o excesso e seque.

Na panela de Pressão, coloque o óleo e a carne de charque lavada e seca para fritar.

Acrescente a cebola picada e deixe refogar.

No momento em que a cebola ficar transparente, coloque as folhinhas de louro e o cominho moído ou tempero seco.

Não serve somente a pimenta-do-reino moída.

Este é um tempero feito a base de cominho, pimenta e outras ervas secas e moídas.

No nordeste é muito utilizado, inclusive nos grandes restaurantes, se não tiver em sua região, pode-se utilizar o tempero completo seco, tomando cuidado com o sal e deixe refogar um pouco.

Acrescente o colorífico (colorau), mexa um pouco para misturar.

Acrescente a água, tomando cuidado que seja suficiente para que cubra o feijão e ainda sobre espaço para tampar com segurança a panela de pressão.

Deixe cozinhar de 7 a 10 minutos, colocando em fogo médio assim que pegar pressão.

Depois desse tempo, retire a pressão, abra a panela e verifique se os grãos estão cozidos ou semi-cozidos, esse será o momento ideal para acrescentar legumes.

No nordeste, além da famosa batatinha, utilizamos bastante o repolho.

Legumes mais duros precisam passar por um pré-cozimento antes, e se estão cozidos, deixe em fogo baixo para ir engrossando o caldo.

Enquanto isso, em uma outra panela, coloque o bacon para fritar e assim que começar a ficar sequinho acrescente a linguiça calabresa (ou paio) em rodelas.

Por fim, assim que estiver dourada, adicione os dentes de alho amassados até começar a murchar.

Com uma concha, pegue o caldo do feijão e jogue sobre a panela com o bacon, a linguiça e o alho, até que cubra, e deixe ferver um pouco.

Logo após, despeje todo o conteúdo dentro do feijão e misture bem.

Não utilizamos sal nesta receita, mas, verifique se falta.

Verifique também se o caldo do feijão está muito grosso, vá dosando com um pouco de água.

Se estiver muito fino, deixe engrossar um pouco mais e estará pronto.

Se quiser fazer uma porção menor da receita, é só utilizar exatamente metade dos ingredientes.

Pode-se guardar em um recipiente na geladeira e é aconselhável que se consuma em até 7 dias.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27872-feijao-caseiro-do-nordeste.html>