

FEIJOADA DA ANA

INGREDIENTES

1 kg de feijão preto

200 g de carne seca

200 g de costelinha de porco

100 g de lombo de porco

5 gomos de paio em rodelas

2 gomos de linguiça portuguesa em rodelas

200 g de bacon picado

1 cebola grande picadinha

1 maço de coentro picadinho

3 folhas de louro

6 dentes de alho

1 tomate grande picado

suco de 1 laranja

sal se precisar

cominho a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as carnes de molho de 1 dia para o outro, vá trocando a água várias vezes.

Em uma panela de pressão, refogue a cebola, o alho e o bacon, depois acrescente a linguiça e o paio.

Por último, acrescente as carnes e refogue mais um pouco até dourá-las, é nessa hora que se observa o sal se estar ideal ou precisa corrigir.

Acrescente o tomate, as folhas de louro, o suco da laranja, o coentro e o cominho a gosto.

Leve a pressão por uns 5 à 7 minutos, feito isso, desligue e espere sair a pressão.

Acrescente o feijão e em seguida a água, até cobrir uns dois dedos acima das carnes, leve ao fogo e deixe por mais uns 45 à 50 minutos depois de começar a fazer pressão.

O cozimento vai depender do feijão escolhido para o preparo da receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/28811-feijoada-da-ana.html>