

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 rodela
2 gomos de linguiça portuguesa em rodela
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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