

FEIJOADA NA PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA (RÁPIDA)

INGREDIENTES

250 g de carne seca dessalgada
150 g de costelinha defumada
2 dentes de alho picados em cubos pequenos
1 cebola picada em cubos pequenos
100 g de bacon picado
500 g de feijão preto
2 folhas de louro fresco
200 g de paio cortado em rodelas
2 litros de água
1 cálice de cachaça
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a carne seca e a costelinha na pressão por 30 minutos.

Retire-as da panela e reserve.

Refogue o alho, a cebola e o bacon na panela destampada.

Adicione o feijão lavado, as folhas de ouro, o paio em rodelas e 2 litros de água.

Retorne a carne seca e a costelinha à panela.

Cozinhe na pressão por mais 30 minutos.

Acerte os temperos, adicione a cachaça e sirva com couve refogada, arroz branco e farofa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/28867-feijoada-na-panela-de-pressao-eletrica-rapida.html>