

# 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 rodela  
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 louro, o paio em rodela 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28867-feijoada-na-panela-de-pressao-eletrica-rapida.html>