

# FEIJÃO VERMELHO COM TUDO DENTRO

## INGREDIENTES

1 kg de charque (ponta de agulha ou dianteira) dessalgado

1 kg de lombo salgado

1 kg de linguiça calabresa

1/2 kg de paio

1 kg de feijão vermelho

400 g de abóbora

300 g de quiabo

300 g de maxixe

300 g de jiló

300 g de batata doce

2 cebolas grandes

1 cabeça de alho

5 folhas de louro

1 maço de coentro

## MODO DE PREPARO

Colocar o feijão de molho por aproximadamente quatro horas.

Dessalgar por doze horas as carnes salgadas (lombo e charque) e cozinar com o feijão e a calabresa.

Fazer refogado com a cebola e o alho para temperar o feijão.

Acrescente ao feijão já temperado o coentro e os legumes na seguinte ordem, batata, quiabo e abóbora.

Depois acrescente os demais legumes até o cozimento.

Lembre-se de que cada legume tem um tempo de cozimento diferente, então, cuidado para que uns não fiquem crus e para que outros não desapareçam no feijão.

Sirva com arroz.

Essa quantidade serve bem umas quinze pessoas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29239-feijao-vermelho-com-tudo-dentro.html>