

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 cozinhar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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