

FEIJOADA MARAVILHOSA DA TÂNIA

INGREDIENTES

1 kg de feijão preto
1/2 kg de carne coxão mole
2 pacotes de salame tipo italiano
350 g de bacon
4 linguiças tipo calabresa
100 g de cheiro verde
4 cebolas grandes
2 pimentões
100 g de alho amassado
2 cubos de caldo knorr de picanha
2 cubos de caldo knorr de feijoada
1/2 kg de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão na pressão por cerca de 40 minutos ou até que esteja mole.

Corte a carne em cubos pequenos.

Corte o bacon em cubos pequenos.

Corte as fatias do salame em quatro partes.

Corte a calabresa em rodelas não muito finas.

Corte todos os temperos, cheiro verde, cebola e pimentão.

Em outra panela de pressão cozinhe o bacon, o salame, os cubos de caldo picanha e a carne.

Refogue todos os temperos, inclusive o alho amassado e o os cubos de feijoada, numa panela grande ou tacho.

Adicione, no tacho, o feijão cozido, a calabresa e os demais ingredientes cozidos na pressão.

Aguarde cerca de 1 hora e 30 minutos em fogo médio ou até que todos os ingredientes tenham incorporado ao caldo do feijão.

Sirva com o queijo cortado em cubos pequenos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29427-feijoada-maravilhosa-da-tania.html>