

# FEIJÃO GORDO DA MAMÃE

## INGREDIENTES

500 g de feijão carioca  
1 cebola picada  
2 dentes de alho amassados  
1 tomate picado  
1 xícara de chá de abobrinha verde picada (opcional)  
1 colher de sopa de óleo  
1/2 xícara de chá de cheiro-verde picadinho  
200 g de bacon (picado)  
1 gomo de linguiça calabresa (em rodelas)  
1 gomo de linguiça paio (em rodelas)  
200 g de carne seca (já dessalgada)  
louro  
orégano  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho por, no mínimo, 3 horas.  
Coloque-o na panela de pressão e acrescente todos os ingredientes.  
Adicione água até que passe uns 3 dedos.  
Tampe a panela e coloque no fogo alto.  
Após pegar pressão passe para fogo baixo.  
20 minutos após pegar pressão, abra a panela e verifique se o feijão já está cozido.  
Se for de sua preferência, deixe o caldo engrossar com a tampa aberta.  
Acrescente o sal após o cozimento, pois alguns ingredientes já contém sal.  
O tempo de cozimento varia de acordo com a qualidade do seu feijão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29718-feijao-gordo-da-mamae.html>