

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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