

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>