

FEIJÃO CARIOQUINHA COM CHARQUE

INGREDIENTES

500 g de feijão carioquinha
200 g de charque
3 folhas de louro
6 dentes de alho
1 sazón para feijão (opcional)
sal a gosto
1 colher de sobremesa de ajiomoto
óleo

MODO DE PREPARO

Escolha o feijão, lave e deixe de molho por 6 horas, trocando a água de vez em quando.

Lave o charque para tirar o excesso de sal e pique em cubinhos.

Em uma panela de pressão coloque um fio de óleo apenas para dar uma fritada no charque.

Depois de fritar o charque, coloque o feijão escorrido, mexa e coloque o sazón para feijão, o louro e água.

A água tem que ficar uns 3 dedos acima do feijão.

Tampe a panela e deixe pegar pressão.

Assim que começar a chiar abaixe o fogo para médio e deixe por 15 minutos.

Deixe sair toda a pressão e abra a panela veja se o feijão está mole, se precisar pode deixar mais 5 a 10 minutos depois que pegar pressão de novo.

Amasse o alho e em uma frigideira coloque óleo e frite o alho até ficar dourado.

Depois de dourado coloque um pouco de feijão na frigideira, mexa e volte esse feijão da frigideira para a panela de pressão

Coloque sal a gosto e o ajiomoto.

Se preferir o caldo grosso, com uma concha, amasse um pouco o feijão dentro da panela de pressão e deixe no fogo baixo até engrossar.

E bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29903-feijao-carioquinha-com-charque.html>