

FEIJOADA À MODA DA AMAPOLA

INGREDIENTES

2 kg e 1/2 de pertences de feijoada defumados (costelinha, pé, orelha, rabo, papada e bacon)

500 g de carne de sol dessalgada cortadas em cubos

500 g de paio

500 g de linguiça calabresa

500 g de feijão preto

folhas de louro

pimenta (a gosto)

sal (os pertences de feijoada defumados são temperados, use o sal somente para corrigir se for necessário)

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque para ferver os ingredientes de feijoada defumados (é importante para tirar o excesso de gordura) por uns 20 minutos, escorra e reserve.

Cozinhe o feijão preto com as folhas de louro na pressão.

Em uma outra panela (grande) coloque o bacon, a calabresa e o paio.

Coloque o alho para dourar, acrescente o restante dos pertences de feijoada e a carne de sol. Despeje o feijão cozido nessa panela. Coloque água até cobrir e deixe engrossar.

Acrescente a pimenta de sua preferência e mais umas folhas de louro. Corrija o sal (se necessário). Quando estiver no ponto é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31961-feijoada-a-moda-da-amapola.html>