

# FEIJÃO DA JANA

## INGREDIENTES

1 kg de feijão mulatinho

2 linguiças calabresa

1 pedaço pequeno de bacon

3 folhas de louro

1 coentro

1 caldo de costela

1 pedaço de carne seca ao seu gosto

alho

cebola

batata

cenoura

tomate

2 colheres de sopa de massa tomate

4 jilós

2 colheres de azeite

## MODO DE PREPARO

Escalde a carne seca.

Colocar o feijão na panela de pressão com a linguiça, a carne seca e o louro.

Cozinhar por aproximadamente 40 minutos, depois colocar os legumes.

Deixe mais 5 minutos.

Colocar o alho para dourar com azeite, colocar o feijão na panela, misturar os temperos todos.

Fica uma delícia.

Acompanhar com um arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/32343-feijao-da-jana.html>