

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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