

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