FEIJOADA UNIVERSITÁRIA

INGREDIENTES

1 kg de feijão preto

500 g de linguiça calabresa

500 g de bacon

500 g de costela bovina (escolha uma com pouca gordura)

500 g de acém bovino

300 g de carne seca

3 folhas de louro

4 tablete de caldo de carne (uso o knorr)

1 cabeça de alho

2 cebolas médias

2 limões

2 colheres de sopa de margarina

pimenta de cheiro a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

cheiro-verde a gosto (cebolinha e coentro)

MODO DE PREPARO

Cozinhe 1 kg de feijão com as 3 folhas de louro e 2 tablete de caldo de carne.

Em um liquidificador bata meia cabeça de alho, uma cebola, metade do cheiro-verde, 1 pimenta de cheiro, 2 limões, sal, pimenta-do-reino.

Coloque o acém e a costela dentro de um saquinho e jogue esse tempero batido dentro, mistura bem e deixa o tempero apurar por mais ou menos 40 minutos.

Enquanto o tempero apura, corte a carne seca em cubos e ferva ela para dessalgar, retire ela da panela e reserve.

Frite o bacon e a linguiça.

Em uma panela grande frite a o acém e a costela ate que fiquem dourado, depois deixe a carne cozinhar por mais ou menos meia hora para que fique bem macia.

em uma panela grande (eu usei a panela de pedra) coloque 2 colheres de margarina para aquecer, junte a outra metade do alho que deve estar amassado sem sal, uma cebola cortada em cubos pequeno como se fosse para vinagrete e os 2 tabletes de caldo de carne, a pimenta-de-cheiro cortada em pedaços grandes, deixa dar uma douradinha, junte todos os ingredientes acrescente um pouco de água e deixe ferver para engrossar um pouco o caldo, coloque a outra metade do cheiro-verde e bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32357-feijoada-universitaria.html