

CEARENSE – PRATO TÍPICO DE PORTO FELIZ, TERRA DAS MONÇÕES

INGREDIENTES

1 kg de feijão carioca
1 kg de coxão mole ou peito de boi
2 colheres de sopa de óleo
3 tomates médios picados
3 cebolas médias picadas
300 g de bacon em cubos
300 g de calabresa cortada em cubos
louro
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar o feijão de forma tradicional, sem temperar.

Reserve.

Cozinhar o peito de boi ou coxão mole em cubos médios com um pouco de sal, por 15 minutos.

Frite o bacon separadamente, refogue a cebola, o tomate e os temperos, acrescente a calabresa, junte tudo em um caldeirão para engrossar o caldo e pegar gosto, junte tudo na panela com o feijão.

Sirva acompanhado de arroz, verduras cozidas e farinha, além de uma pimenta vermelha para quem quiser, e uma salada de alface e tomate.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32543-cearense-prato-tipico-de-porto-felizterra-das-moncoes.html>