

# FEIJÃO CEARENSE DO JOÃO

## INGREDIENTES

1/2 pacote de feijão  
3 cebolas  
4 tomates  
5 dentes de alho  
1/2 kg miolo de alcatra picado  
300 g bacon picado  
1 linguiça calabresa picada  
sal e pimenta-do-reino

## MODO DE PREPARO

Selar a carne e fritar a calabresa e o bacon.  
Colocar a cebola, tomate e o feijão com as carnes na panela de pressão.  
Cozinhar por uns 20 a 25 minutos após pegar pressão.  
Depois de tudo cozido temperar com o alho, sal e pimenta-do-reino.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33251-feijao-cearense-do-joao.html>