

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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