

FEIJOADA SIMPLES

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão preto
1/2 cebola picada
1/2 pimentão picado
1 colher pequena de colorau ou um sachê sazón para carnes
1 calabresa
200 g de charque dessalgada
coentro e cebolinha a gosto
sal a gosto
pimenta a gosto
1 colher de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque feijão em uma panela de pressão grande com uma quantidade de água que cubra-o completamente.
Junte a carne dessalgada e a calabresa cortada em rodelas, acrescente o tempero sazón ou o colorau e feche a panela.
Deixe cozinhar por minutos a partir da pressão.
Desligue, deixe acabar a pressão e reserve.
Em outra panela, refogue a cebola, o pimentão, o coentro e a cebolinha no óleo. Acrescente a mistura ao feijão, coloque o sal e a pimenta a gosto.
Coloque a pressão novamente e desligue depois de 10 minutos.
Depois de acabar a pressão (para a panela não estourar), abra a panela e deixe cozinhar para o caldo engrossar. Prove o sal e sirva com arroz, farofa e vinagrete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33320-feijoada-simples.html>