

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 rodela, 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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