

FEIJÃO DA CINTY

INGREDIENTES

1 kg de feijão preto
1/2 kg de carne do sol
1/2 kg de charque
3 linguiças calabresa
1 mocotó de boi
alho
cebola
pimentão
1 maço de coentro
tomate
folha de louro
4 tabletes de caldo de carne
cominho
colorau
extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão junte o mocotó já limpo e tempere com todos os temperos.

Leve ao fogo médio por aproximadamente 50 minutos depois que pegar pressão.

Em outra panela de pressão junte o feijão, as carnes, as linguiças calabresa e todos os temperos.

Leve ao fogo médio por aproximadamente 30 minutos depois que pegar pressão.

Observe se o mocotó já está cozido e molinho, se ainda não estiver deixe cozinhar por mais um pouco.

Quando cozido junte com o feijão e deixe cozinhar por mais uns 15 minutos para que o feijão pegue o gosto do mocotó.

Está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34998-feijao-da-cinty.html>