FEIJÃO BRANCO COM CARNE SECA

INGREDIENTES

500 g de feijão branco

500 g de carne seca limpa (sem o excesso de gordura; (não é necessário dessalgar)

1 cebola picada

5 dentes de alho picados

2 tomates cortados em cubos

2 cenouras grandes cortadas em cubos

1 pimentão vermelho em tiras

1 gomo de linguiça calabresa

3 batatas grandes

2 folhas de louro

1 colher (sopa) de páprica (doce ou picante, a seu gosto)

1 cálice de vinho tinto seco

1 litro e 1/2 de água

2 colheres (sopa) de óleo

1/2 colher (sopa) de azeite de dendê (opcional)

1 xícara (chá) de repolho finamente picado

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão branco de molho em água por 30 minutos.

Refogue a cebola, o alho e a cenoura no óleo com dendê, até que a cebola fique transparente.

Adicione a linguiça calabresa, o pimentão, a páprica e as folhas de louro.

Cozinhe essa mistura, mexendo quando necessário, por 3 minutos.

Adicione o vinho e mexa até que o álcool evapore (cerca de 3 minutos).

Adicione os tomates e as batatas.

Por último, adicione o feijão branco e tampe a panela de pressão.

Não adicione sal, pois a carne seca e a linguiça fornecerão o necessário.

Depois que pegar pressão, cozinhe por 50 minutos.

Espere a pressão sair completamente, e verifique se a carne seca, as batatas e o feijão estão cozidos.

Caso ainda estejam duros, volte ao fogo até que estejam macios.

Por fim, adicione o repolho e cozinhe fora da pressão por mais 5 minutos.

Sirva com arroz branco ou pão italiano.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35087-feijao-branco-com-carne-seca.html