

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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