

LÍNGUA DE BOI À MODA CRISTTER

INGREDIENTES

3 línguas de boi
10 cravos-da-índia
6 folhas de louro
300 g bacon aproximadamente
4 paios
3 calabresas
5 linguiças finas
3 cebolas médias picadas bem pequenas
25 azeitonas picadas
5 tomates sem caroço e cortados em cubinhos
1 kg feijão manteiga
3 cenouras grandes cortadas em cubinhos
6 batatas médias cortadas em cubinhos
5 dentes de alho
sal e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo, numa panela de pressão, a língua, os cravos, as folhas de louro e o sal com um pouco de água.

Quando começar a pressão aguardar uns 20 minutos.

Retire do fogo, retire a pele e limpe a língua.

Dispense a água e reserve a língua.

Coloque o feijão para cozinhar com sal a gosto.

Numa outra panela, coloque um pouco de azeite e frite o bacon por mais o menos 10 minutos.

Acrescente o paio, a linguiça e a calabresa e deixe fritar por mais 5 minutos.

Acrescente a cebola e deixe fritar por mais 1 minuto.

Coloque a língua e a azeitona e deixe fritar por mais 1 minuto.

Acrescente o tomate, tampe a panela e deixe por mais 2 minutos.

Acrescente a cenoura, um pouco de água e deixe cozinhar até a cenoura amolecer.

Acrescente a batata, acerte o sal e deixe cozinhar novamente.

Por último coloque o feijão já cozido e deixe o caldo engrossar com a panela destampada.

Pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36320-lingua-de-boi-a-moda-cristter.html>