

# FEIJÃO DE PEÃO

## INGREDIENTES

500 g de fato bovino (bucho)

500 g de feijão carioca

200 g de bacon

4 colheres de óleo

3 dentes de alho

1/4 de charque

1/4 de abóbora

1 maço de cheiro verde

100 g pimentas de cheiro

200 g de quiabo

1 maço de couve

1/2 cebola picada

sal, corante, pimenta-do-reino e cominho a gosto

## MODO DE PREPARO

Pique a cebola, o alho, as pimentinhas e o cheiro-verde.

Coloque na panela de pressão junto com o feijão.

Cortar o fato bovino em cubos no tamanho médio.

Corte o bacon em cubos no tamanho pequeno e o charque proporcional ao fato.

Junte com o tempero que está na panela e refogue tudo com o óleo.

Acrescente água até cobrir tudo e tampe.

Corte a abóbora em cubos do tamanho médio e reserve.

Corte a couve em quadrados pequenos e reserve. Corte o quiabo em rodelas de 2 cm e reserve.

Quando o feijão atingir o tempo de trinta minutos retire a pressão e acrescente a abóbora, o quiabo e a couve.

Tampe novamente e cozinhe até o feijão ficar mole.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36532-feijao-de-peao.html>