

FEIJOADA SERTANEJA ALAGOANA

INGREDIENTES

500 g de feijão carioca
300 g de tripa bovina fina
300 g de bucho bovino
2 tabletes de caldo de bacon
300 g de calabresa defumada fina
300 g de charque
1 ramo de coentro
1 ramo de cebolinha palha
1 cebola
3 dentes de alho
200 g de batatinha
1/4 colher de sopa de cominho
1/2 colher de sopa de colorífico
2 pimentas de cheiro
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque 2 litros de água.
Corte os ingredientes em pequenos cubos e coloque na panela.
Coloque os temperos e os tabletes de caldo de bacon.
Salgue a gosto.
Leve ao fogo médio por 40 minutos ou até cozinhar o feijão.
Sirva com arroz, farofa e vinagrete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37516-feijoada-sertaneja-alagoana.html>