

# 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>