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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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