FEIJOADA SIMPLES E PRÁTICA

INGREDIENTES

500 g de feijão preto

1 linguiça defumada

250 g de carne salgada

200 g de bacon

2 dentes de alho

1 cebola média picada

1 sachê de tempero pronto de carne (opcional)

cheiro-verde picadinho (opcional)

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho na água por 3 horas

Depois, adicione o sachê e junte a carne e o bacon

Depois de cozido, adicione a linguiça defumada e cozinhe por mais 15 minutos (até que fique bem molinha)

E sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3846-feijoada-simples-e-pratica.html