

# FEIJOADA DA GABI

## INGREDIENTES

### PARA A FEIJOADA:

Para a feijoada: 200 g de rabo de porco  
200 g de costela de porco  
200 g de orelha de porco  
200 g de lombo de porco  
200 g de carne-seca  
200 g de paio  
200 g de linguiça portuguesa  
200 g de língua de vaca  
200 g de língua de porco  
200 g de pé de porco  
1 kg de feijão preto  
200 g de cebola picada  
100 g de alho amassado  
1 colher de sobremesa de pimenta vermelha picada  
4 folhas de louro  
cebolinha verde picada  
1 copo de aguardente  
1/2 copo de suco de laranja

### PARA A COUVE REFOGADA:

Para a couve refogada: 200 g de bacon picado  
2 colheres de sopa de alho amassado  
1 cebola picada  
3 maços de couve manteiga picada bem fino  
sal

### PARA O MOLHO:

Para o molho: 2 colheres de sopa de cebolinha verde picada  
2 colheres de sopa de salsa picada

1 pimentão vermelho picado

1 colher de sopa de pimenta vermelha picada

1/2 litro de caldo de feijão

## MODO DE PREPARO

### COUVE:

Couve: Frite o bacon e doure o alho e a cebola. Acrescente a couve, tempere com sal e refogue por alguns minutos com a panela destampada para ficar mais verdinha.

### MOLHO:

Molho: Junte a cebolinha verde, a salsa, o pimentão e a pimenta vermelha com o caldo de feijão e deixe ferver um pouco para pegar gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38870-feijoada-da-gabi.html>