

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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