

# FEIJÃO DELICIOSO (MINI FEIJOADA)

## INGREDIENTES

- 500 g de feijão (de sua preferencia, eu gosto do preto)
- 300 g de costelinha de porco defumada
- 100 g de bacon
- 100 g de pele de porco salgada (orelha ou sua preferencia)
- 1 linguiça colonial
- 1 colher de sopa de sal
- 3 dentes de alho
- 1/2 cebola ralada
- 2 folhas de louro

## MODO DE PREPARO

Colocar a pele de porco salgada numa panela, cubra com água e deixe ferver por dois minutos, troque a água e faça o mesmo processo mais duas vezes. Reserve.

Coloque o feijão na mesa e escolha o mesmo, tirando os grãos ruins, pedacinhos de terra e pedrinhas que ficam no meio.

Lavar embaixo da água e escorrer.

Colocar na pressão o feijão e as duas folhas de louro e colocar água até o nível da panela.

Deixe apitar por meia hora.

Numa panela a parte colocar o bacon, duas colheres de sopa de óleo e frite bem.

Quando estiver dourado acrescente o alho e a cebola, doure bem.

Pique a linguiça colonial em fatias e coloque junto.

Junte os demais ingredientes menos o sal e refogar tudo por dois minutos.

Colocar uma concha do feijão com água na panela e misture tudo bem.

Voltar tudo para panela de pressão, mexer bem e experimente o sal.

Essa parte é importante, pois se a costelinha e o bacon estiverem muito salgados não é necessário colocar sal na panela, se ficar em dúvida feche a pressão sem sal e deixe por mais meia hora.

Abrindo a panela pode cortar a pele em pedaços, e experimente o sal. Se achar que falta sal acrescente até sentir que está bom, normalmente uma colher rasa de sal é o padrão, mas como já peguei costelinhas e bacon muito salgados tive casos de não precisar por sal no feijão.

Se o caldo estiver muito ralo pode tirar uma concha do feijão, esmagar num prato com um pouco do caldo e voltar para panela, mexer bem.

Como tem bastante carne neste feijão não precisa de complemento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39250-feijao-delicioso-mini-feijoada.html>