

FEIJÃO À MINEIRA

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão
1 cebola picada
salsinha a gosto
2 colheres grandes de banha de porco
1 caldo knor de costela
100 g de bacon picadinho
alho a gosto
1 linguiça calabresa

MODO DE PREPARO

Enquanto o feijão cozinha, coloque o bacon em uma panela e frite até que ele fique bem frito.

Após isso coloque a banha de porco e frite por mais 3 minutos.

Logo em seguida coloque a linguiça e vai fritando no fogo baixo. Quando o bacon e a linguiça calabresa estiver bem frita colocar o resto dos ingredientes e fritar por mais 1 minuto.

Desligue o fogo e reserve.

Quando o feijão estiver pronto despeje na panela com tempero, e vá mexendo até que o tempero encorpe. Acenda o fogo e deixe cozinhar por mais 10 minutos. Pronto agora é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40055-feijao-a-mineira.html>