FEIJOADA DE DOBRADINHA COM LEGUMES

INGREDIENTES

1 kg de dobradinha em tiras

150 g de bacon picadinho

2 calabresas em rodelas

3 xícaras de feijão branco já cozido

2 cenouras pequenas em rodelas

100 g de vagem

2 dentes de alho amassado

1 folha de louro

3 colheres de azeite ou óleo

1 xícara de brócolis cozido

3 folhas de rúcula

cheiro verde a gosto

sal á gosto

1 caldo de legumes

500 ml de água

MODO DE PREPARO

Ferva a dobradinha até ficar macia, reserve.

Na panela de pressão frite o alho com o azeite, o bacon e a calabresa.

Frite mais um pouco e acrescente o feijão, a dobradinha, o caldo de legumes.

Mexa um pouco e acrescente a água, logo em seguida os legumes e o louro.

Verifique o sal. Deixe pegar pressão por 15 a 25 minutos.

Desligue assim que notar que o caldo encorpou um pouco.

Por último acrescente o cheiro verde, o brócolis e a rúcula em pedaços.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40767-feijoada-de-dobradinha-com-legumes.html