

FEIJOADA DE DOBRADINHA COM LEGUMES

INGREDIENTES

1 kg de dobradinha em tiras
150 g de bacon picadinho
2 calabresas em rodela
3 xícaras de feijão branco já cozido
2 cenouras pequenas em rodela
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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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