

# FEIJOADA DO CHEF MESQUITA

## INGREDIENTES

1 kg de feijão preto  
6 dentes de alho mascados  
4 colheres de extrato de tomate  
3 tomates grandes  
2 cebolas  
folha de cheiro a gosto (Coentro)  
6 folhas de loro  
tempero para feijão (Sazón)  
1 kg de calabresa de porco  
500 g de calabresa paia de porco  
500 g de bacon  
500 g de carne seca (Charque)  
500 g de costela suína  
1 kg de patinho bovino  
400 g de orelha suína  
400 g de rabo suíno  
400 g de pé suíno cortado em 4 partes cada um

## MODO DE PREPARO

Lave bem o feijão preto e leve-o para uma panela de pressão grande coberta com água.

Em seguida tempere o feijão com os dentes de alho mascados, os tomates, a cebola, o coentro, todos picados, as folhas de louro e tempero pronto de feijão a gosto.

Deixe cozinhar por no mínimo 10 minutos após a panela pegar pressão.

Em uma panela escale juntos por no mínimo 3 vezes a calabresa, a Paia e o bacon.

Após serem escaleadas, leve à uma panela de pressão por no mínimo 15 minutos.

Feito o cozimento misture ao feijão.

Em outra panela escale juntos por no mínimo 3 vezes, a orelha suína, o pé suíno e o rabo suíno todos cortados do tamanho de sua preferência, após serem escaleadas, leve à uma panela de pressão por no mínimo 20 minutos.

Feito o cozimento misture ao feijão.

Em outra panela escale por no mínimo 3 vezes a carne seca (Charque), e a costela suína, após serem escaleados, leve a uma panela de pressão por no mínimo 15 minutos.

Feito o cozimento misture ao feijão.

Cozinhe o patinho em panela de pressão por 30 minutos com água e folha de louro.

Após o cozimento misture ao feijão.

Feito toda mistura, já com todo ingrediente juntos, vá dando gosto ao feijão com o tempero pronto de feijão (Sazón) e as 4 colheres de extrato de tomate para engrossar o caldo.

Não precisa colocar sal pois o tempero de feijão já vem com sal natural e as carnes mesmo fervendo 3 vezes deixa uma pouca quantidade de sal.

Por isso é interessante escaldar as 3 vezes rigorosamente.

Sirva com arroz branco, e farofa ao seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41125-feijoada-do-chef-mesquita.html>