

FEIJOADA SELETA LIGHT

INGREDIENTES

- 1 kg de feijão preto
- 500 g costelinha de porco pré salgada ou defumada
- 300 g linguiça calabresa
- 300 g linguiça calabresa defumada (fininha)
- 300 g bacon
- 4 dentes de alho amassados ou picados
- 2 cebolas médias cortadas em cubos
- 1 maço de cheiro verde
- 1 colher de azeite
- Sal, louro, pimentas a gosto

MODO DE PREPARO

Dessalgue a costela, corte as calabresas em fatias finas, o bacon em cubos e reserve.

Em uma panela grande coloque o azeite, o alho, a cebola e os ingredientes que foram cortados até que estejam fritos e tenham liberado a gordura proveniente. Retire todo e somente o óleo da fritura e coloque o feijão, água suficiente e os restantes dos temperos deixando o cheiro verde para após o cozimento na pressão.

Após levantar pressão, espere por mais uns 40 minutos, abra e verifique.

Dica: Termine de engrossar o caldo sem a tampa e finalize com o cheiro-verde picado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41280-feijoada-seleta-light.html>