

CEARENSE – PRATO TÍPICO DE PORTO FELIZ

INGREDIENTES

1 kg de feijão carioquinha pré cozido

1 kg de peito de boi ou coxão duro cortado em cubos

2 colheres de sopa de óleo

4 tomates médio picados

4 cebolas médias picadas

200 g de bacon em cubos

200 g de linguiça calabresa cortada em rodelas

louro

pimenta vermelha

cheiro verde

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Para começar, cozinhe o feijão da forma tradicional, mas sem tempero. Reserve.

Cozinhe na panela de pressão o peito de boi picado em cubos médios com um pouco de sal por quinze minutos.

Separadamente, frite o bacon, refogue a cebola, o tomate e os temperos.

Acrescente, a lingüiça que ante deve ser passada em água fervente, junte tudo em um caldeirão para engrossar o caldo e pegar gosto.

Na hora de servir, acompanha arroz branco, verdura cozida e farinha, além de um reforço da pimenta para quem quiser e, uma saladinha de alface e tomate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41624-cearense-prato-típico-de-porto-feliz.html>