FEIJÃO GORDO DA CAROL NEGRI

INGREDIENTES

1 kg feijão carioquinha ou feijão branco

1 cebola picadinha

5 dentes de alho picadinho

300 g de bacon picado

2 gomos de lingüiça pré-cozida e defumada picada

2 caldos de costela

2 caldos de bacon

2 ovos inteiros

3 tomates picado ou 1 lata de molho de tomate pronto

3 colheres de salsinha picada

1 maço de couve bem picado (para diminuir o comprimento das tiras)

Sal e pimenta a gosto

3 colheres de sopa de azeite

500 de charque

MODO DE PREPARO

Cozinhar o feijão e deixar separado.

Cozinhar os ovos e os picá-los.

Dessalgar o charque.

Colocar o azeite em uma panela grande, fritar o bacone o charque, depois de frito colocar o alho e a cebola para fritar junto, colocar a linguiça picadinha.

Depois colocar o feijão cozido, tomate, salsinha e os caldos.

Deixar ferver por mais ou menos 1 hora, provar o tempero e o sal.

E por último colocar a couve picada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42521-feijao-gordo-da-carol-negri.html