

FEIJÃO GORDO DA CAROL NEGRI

INGREDIENTES

- 1 kg feijão cariquinho 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 bacon e o charque, depois de frito colocar o alho e a cebola para fritar junto, colocar a lingüiça 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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