

# FEIJOADA LEVE

## INGREDIENTES

1 kg pcote de feijão preto  
500 g de pé de porco picados em rodela  
3 linguiças medias calabresa  
300 g de bacon  
500 g de pernil picado em pedaços pequenos  
2 folhas de louro pequenas  
sal a gosto  
2 dentes de alho grandes  
couve frita na manteiga  
farofa pronto agosto  
1 cebola grande  
2 ovos

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão por mais ou menos 20 minutos em panela de pressão.

Depois coloque o restante dos ingredientes e volte ao fogo para cozinhar mais 30 minutos, cuidando sempre para que o caldo não seque totalmente.

Em seguida em uma panela frite a couve com manteiga e sal a gosto.

Em outra panela frite a cebola com um pouquinho de alho e logo em seguida com o fogo baixo jogue os dois ovos e mexa bem ate cozinhar.

Pegue um pouquinho da couve, corte bem picadinho e coloque a farofa pronta e é só servir quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42613-feijoada-leve.html>