

FEIJOADA LEVE

INGREDIENTES

1 kg pacote de feijão preto
500 g de pé de porco picados em rodela
3 linguiças médias 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 agostado
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 até 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>