FEIJÃO PAIO

INGREDIENTES

1 kg de feijão branco

300 g de linguiça paio

200 g de bacon

300 g de couro de porco

1 cabeça de alho média

1 cabeça de cebola média

MODO DE PREPARO

Cozinhe bem o feijão.

Após cozido em outra panela, doure o alho e a cebola.

após dourar coloque o bacon e a linguiça paio e frite-os ao seu gosto.

pegue 2 conchas de feijão e coloque junto na mesma panela que está a linguiça paio e o bacon.

Pegue um garfo e amasse bem os feijões!

Após estar amassados e tudo misturado, coloque todo o feijão (o amassado e o outro cozido) de volta na panela de pressão ou em uma panela de sua preferencia!

Coloque o couro de porco e deixe ferver de 15 a 20 minutos, para que o caldo do feijão fique bem grosso. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46111-feijao-paio.html