

FEIJÃO PRETO COM CARNE SECA

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão preto
300g de carne seca
2 linguiças calabresa
100 g de bacon picado
1 cebola picada
2 dentes de alho
1 folha de louro
sal, pimenta e cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Na véspera coloque a carne seca em um recipiente e leve a geladeira. Troque a água por 2 vezes para retirar o sal. No dia escolha e lave os feijões e deixe na água por uma hora.

Coloque a carne coberta por água na panela de pressão e deixe cozinhar por 40 minutos.

Depois acrescente o feijão e a folha de louro e mais água até 3 dedos acima do feijão (sempre água quente para não encruar o feijão), tampe e deixe cozinhar mais 30 minutos.

À parte, frite o bacon picado, depois acrescente o alho, a cebola e deixe murchar. Por último acrescente a linguiça em rodelas e frite mais um pouco. Coloque este tempero frito na panela do feijão, mexa bem, corrija o sal, uma pitada de pimenta e cheiro verde a vontade. Depois deixe engrossar o caldo no fogo baixo por volta de uns 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46263-feijao-preto-com-carne-seca.html>