

FEIJÃO VERMELHO

INGREDIENTES

- 1 pedaço de carne seca lagarto (tamanho de uma mão fechada)
- 1 pedaço de lombo (tamanho de uma mão fechada)
- 1 pedaço de costela (cerca de 3 ossos de costela)
- 1 colher de azeite
- 1 linguiça calabresa cortada em rodelas e depois em 4
- 1 paio cortado em rodelas e depois em 4
- 1 pedaço de bacon cortado no mesmo tamanho que a linguiça e o paio
- 1 cebola grande
- 5 folhas de louro
- 5 dentes de alho
- 1 caldo Knorr de feijoadada
- 500 g de feijão vermelho
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Antes de começar a fazer:

Corte e tire a gorgura da carne seca, do lombo e da costela e deixe dessalgando em água desde o dia anterior. Troque a água sempre.

No dia, pela manhã, coloque o feijão de molho. Isso fará ele cozinhar mais rápido.

Coloque na panela de pressão as carnes dessalgadas e o feijão, água e deixe dar pressão. Quando a panela começar a apitar, abaixe o fogo e deixe de 20 a 30 minutos.

Não colocar sal nem tempero pois as carnes, mesmo dessalgadas, soltam um pouco de sal no feijão.

Enquanto isso numa frigideira, ponha a colher de azeite e frite o bacon, o paio e a linguiça calabresa. Reserve.

Amasse e frite só o alho, reserve.

Corte a cebola em rodelas e depois ao meio, reserve.

Quando terminar o tempo de pressão da panela, abra e ponha os salgados fritos, o caldo Knorr, as 5 folhas de louro, o sal e o alho frito. Deixe ferver um pouco. Se precisar, coloque na pressão novamente com todos esses ingredientes.

Por fim coloque a cebola e deixe cozinhar até o ponto da cebola ficar mole. Mas cuidado para ela não sumir.

Sucesso garantido sempre!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47617-feijao-vermelho.html>