FEIJÃO SUJO (FEIJÃO COM TUDO DENTRO)

INGREDIENTES

500 g de feijao (eu misturo o preto e o vermelho)

2 gomos de linguiça calabresa

300 g de bacon

300 g de lombo salgado (mas pode ser carne seca, costela salgada, fica ao gosto de cada um)

300 g de orelha de porco

folhas de louro

azeite

alho

sal

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão de molho de um dia para o outro, e as carnes salgadas para dessalgar (prefiro colocar as carnes de molho ao inves de ferventar para tirar o sal).

No dia seguinte, certifique-se que a carne nao tem mais sal e coloque pra cozinhar na panela de pressão o feijao, a linguiça, o bacon pre-frito, o lombo, a orelha e as folhas de louro, com uns 3 dedos acima de água.

Cozinhe por 40 minutos, ou até ficar tudo macio.

Depois de cozido, refogue no azeite e alho, só coloque o sal depois pois o sal da carne quase nunca sai todo, e dificilmente será preciso salgar.

Sirva com arroz, polenta e couve.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48317-feijao-sujo-feijao-com-tudo-dentro.html