FEIJÃO BRANCO ESPECIAL JJ (JURANDYR E JANETE)

INGREDIENTES

1 k de feijão branco

1/2 kg de de costelinha de porco

0,5 k de linguiça calabresa defumada

200 g de bacon

1/2 kg de costela de boi

1/2 kg de acém em pedaços

1/2 kg de carne seca

4 dentes de alho

1 cebola picada

3 tomates picados sem pele

1 colher de chá de coloral

1 folha de louro

1 maço de coentro e cebolinha picado (opcional)

Sal, pimenta, cominho opcional

MODO DE PREPARO

Fervente a carne seca e a costelinha de porco até tirar o sal.

Separadamente numa panela de pressão cozinhe a costela de boi e o acém por 20 minutos.

Cozinhe o feijão branco na panela de pressão por 15 minutos.

Em uma panela grande, frite a lingüiça e o bacon picados, acrescente 4 dentes de alho e 1 cebola bem picadinha até dourar e junte os tomates picados até amolecer.

Junte o feijão com os outros ingredientes e coloque uma colher de chá de colorau, 1 folha de louro e um 1 xícara de coentro picado, acrescentando água até cobrir bem os ingredientes.

Opcional: pimenta-do-reino, cominho, caldo de carne, e outros temperos.

Deixar ferver em fogo baixo mexendo de vez em quando para não grudar na panela até engrossar (mais ou menos 40 minutos).

Sal a gosto, observando que as carnes já são salgadas.

Servir acompanhado de arroz branco, uma couve refogada, e um molho de pimenta e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49060-feijao-branco-especial-jj-jurandyr-e-janete.html