FEIJOADA LIGHT DA RÔ

INGREDIENTES

1 kg de feijão preto

1/2 kg de rabo de porco

1/2 kg de orelha de porco

1/2 kg de pé de porco

1/2 kg de carne seca

1/2 kg de paio

1/2 kg de linguiça calabreza

1/2 kg de bacon

2 saches de sazon feijão

2 tabletes de caldo de costela

3 cebolas grandes picadas

10 dentes de alho amassados

pimenta do reino,

tempero baiano,

cebolina,

coentro

loro, a gosto

MODO DE PREPARO

Lavar bem o feijão e colocar de molho de véspera, deverá ser cozido com a água do molho.

Corte as carnes salgadas ao seu gosto e sem lavar, coloque em uma panela com 3 colheres de sal e água até cobrir. Leve ao fogo e depois de ferver conte 40 minutos.

Escorra a água, lave bem as carnes e repita o processo, desta vez sem o sal, cozinhando por mais 40 minutos.

Escorra a água novamente, lave bem as carnes e repita o processo, por mais 40 minutos ou até que as carnes estejam cozidas, este processo além de dessalgar as carnes retira toda a gordura e se preferir pode ser feito de véspera, para agilizar o preparo.

Coloque o feijão em uma panela de pressão, adicione mais água além da água do molho e deixe cozinhar por 20 minutos depois de pegar pressão.

Abra e verifique se já está cozido, se não volte a pressão novamente, verificando se precisa adicionar mais água.

Em uma panela grande, misture o feijão com as carnes, adicione mais água e deixe encorpar.

Corte o bacon em pedaços não muito grandes e coloque para fritar com um pouco de óleo.

Retire o plastico que envolve a linguiça e o paio, corte em rodelas e adicione ao bacon.

Corte as cebolas em pedaços pequenos, coloque junto com o bacon, linguiça e paio, após alguns minutos adicone o alho.

Quando estiver frito coloque o caldo de costela.

Coloque o tempero junto com o feijão, adicione o sazon, pimenta-do-reino, tempero baiano, cebolinha, coentro e loro a gosto e deixe apurar.

Quando desligar adicione mais um pouco de coentro.

Em uma vasilha, coloque uma cebola picada, pimenta ardida, coentro e caldo da feijoada, está pronto o molhinho ardido.

Para acompanhar, farofa, arroz branco e couve refogada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49860-feijoada-light-da-ro.html