

FEIJÃO FRADINHO DIFERENTE

INGREDIENTES

300 g de feijão fradinho
1 colher (sopa) de azeite de oliva
3 dentes de alho
1 colher (chá) de sal
1 colher (chá) de pimenta de cominho
1 colher (chá) de orégano
1 cebola
1 tomate
1 sachê de caldo de bacon ou calabresa
1 xícara (café) de coentro
1 col. (sopa) de colorau
1 pedaço de bacon
1 calabresa
1 pedaço de carne suína ou salpresa
1 pedaço de charque
3 ossos de espinhaço

MODO DE PREPARO

Descanse as carnes em água por no mínimo 6 horas.

Deixe o feijão de molho até ele dobrar o volume.

Aqueça a panela de pressão e coloque o azeite.

Escorra as carnes e refogue no azeite uma de cada vez, começando pelo espinhaço e por último a calabresa.

Bata todos os temperos no liquidificador com um pouco de água

Acrescente o tempero às carnes.

Escorra o feijão e lave em uma peneira até sair toda a espuma.

Acrescente o feijão na panela de pressão.

Complete com água e deixe cozinhar por 20 minutos ou até o feijão ficar cozido com o caldo grosso.

Sirva com arroz e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/50020-feijao-fradinho-diferente.html>