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 suina ou salpresa

1 pedaço de charque

3 ossos de espinhaço

MODO DE PREPARO

Descanse as carnes em agua por no minimo 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 liquiquidor 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 penela de pressão.

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

Sirva com arroz e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50020-feijao-fradinho-diferente.html