FEIJÃOZINHO DA VILA ESPERANÇA

INGREDIENTES

1 kg de feijao carioquinha

2 gomos de linguiça calabreza

300 g de bacon

300 g de barrigada

2 cebolas

5 dentes de alho grande

cheiro verde a gosto

orégano

pimenta calabresa

sal o quanto baste

MODO DE PREPARO

Colocar o feijão de molho, depois de 15 minutos, cozinhar o feijão com a linguiça e o couro do bacon por mais ou menos por 30 minutos.

Enquanto o feijao cozinha, cortar a barrigada e fritar para ficar como torresmo, tirar e na mesma gordura fritar o bacon, a cebola picadinha e o alho.

Após este processo colocar tudo no liquidificador menos o couro que cozinhou com o feijão, bater e se ficar muito grosso acrescentar mais um pouco de água.

Está pronto para saborear com um pãozinho crocante e a bebida de sua preferência.

Em casa comemos em canecas para manter bem quentinho, bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50182-feijaozinho-da-vila-esperanca.html