

# FEIJÃO GORDO PAULISTA

## INGREDIENTES

1 kg de feijão carioca cozido  
350 g de bacon sem pele cortado em cubos  
350 g de calabresa cortado em cubos  
300 g de linguiça apimentada fininha picada  
200 g de carne seca desfiada cozida e dessalgada  
1 cebola media picadinha  
3 tomates medios picado  
2 dentes de alho amassados  
1 maço de cheiro verde picado  
4 cubos de bacon  
500ml de agua  
sal e pimenta a gosto  
Acompanhamento: salada de couve e farofa

## MODO DE PREPARO

Aqueça a panela em fogo alto, após estar bem quente adicione o bacon e deixe dourar, use o proprio oleo do bacon para dourar alho e cebola , adicione a linguiça apimentada e mexa até dourar.

Adicione a calabresa e mexa até dourar, adicione os tomates picados e mexa até dar uma cozida, adicione a carne seca e o feijão cozido e mexa bem, adicione o cheiro verde o caldo de bacon, sal e pimenta gosto e 500 ml de água.

Deixe ferver por 5 minutos desligue e sirva com arroz branco, salada de couve e farofa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52384-feijao-gordo-paulista.html>