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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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