

FEIJOADA VERMELHA MINEIRA

INGREDIENTES

1 kg costela bovina cortada em pedaços pequenos
1 kg costelinha suína corda em pedaços pequenos
1 kg pernil suíno cortado cubos
3 linguiças calabreza em rodelas
500 g bacon em cubos
1 kg miúdos suínos para feijoada
3 kg feijão vermelho cozinho
3 cebolas grandes em rodelas finas
4 folhas de louro
alho
sal
pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Tempere todas as carnes separadamente com alho, pimenta e sal a gosto.

Em panelas separadas frite todas as carnes separadamente, a costela bovina em uma panela de pressão até que fique macia. Escorra o óleo de todas as carnes e reserve.

Em uma panela grande frite o bacon com um pouco de óleo até que fique dourado a cebola e 3 cabeças de alho massados, em seguida junte todas as carnes e misture bem com o feijão vermelho, coloque água até cobrir tudo e deixe ferver, prove o sal e a pimenta acrescentando o louro e deixe o caldo engrossar.

Sirva com arroz branco, couve e rodelas de abacaxi.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52648-feijoada-vermelha-mineira.html>