FEIJOADA VERMELHA MINEIRA

INGREDIENTES

1 kg costela bovina cortada em pedaços pequenos

1 kg costelinha suina corda em pedaços pequenos

1 kg pernil suino cortado cubos

3 linguiças calabreza em rodelas

500 g bacon em cubos

1 kg miudos suinos para feijoada

3 kg feijão vermeho 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. escora o oleo de todas as carnes e reserve.

Em uma panela grande frite o bacom com um pouco de oleo ate que fique dourado a cebola e 3 cabeças de alho massados, em sequida junte todas as carnes e misture bem eo feijão vermelho, coloque agua ate cobrir tudo e deixe ferver, prove o sal e a pimenta acrescente o louro e deixe o caldo engrossar.

Sirva com arroz branco, couve e rodelas de abacaxi.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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