FEIJOADA DIFERENTE – A MAIS GOSTOSA

INGREDIENTES

500 g de feijão vermelho cozido

500 g de músculo em cubos grandes

250 g de linguiça calabresa defumada em rodelas

200 g de bacon em tiras

2 cebolas cortadas em rodelas

4 dentes de alho amassados

2 colheres de óleo

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão de 4,5 litros, coloque o óleo e frite o alho e uma das cebolas.

Acrescente o músculo e deixe dar uma fritada.

Acrescente um pouco de sal.

Coloque água até cobrir a carne e tampe.

Quando começar a dar pressão deixe por 25 minutos.

Enquanto isso, em uma outra panela, coloque o bacon e a linguiça e deixe fritar bem.

Quando começar a agarrar coloque a cebola.

Quando começar a agarrar novamente despeje o feijão cozido. Acrescente a carne cozida, prove o sal e deixe ferver. Sirva a seguir.

Acompanha arroz branco, farofa e couve.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52659-feijoada-diferente-a-mais-gostosa.html