

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>