FEIJÃO À FONSECA

INGREDIENTES

250 g de feijão

10 pedaços em cubos de músculo

2 colheres de sopa de banha de porco

5 dentes de alho picado

1 cebola média picada

1 pedaço de gengibre ralado

1/2 abóbora paulista com casca

3 folhas de couve rasgadas

1/4 de repolho cortado em tiras

3 cenouras

Salsa, cebolinha e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Todos os legumes e verduras deverão ser lavados e deixados de molho em mistura de água e vinagre por 15 minutos.

Após, voltar a lavar.

Principalmente a abóbora - sugere-se lavá-la com a ajuda de uma esponja.

Escolher e lavar bem o feijão e deixar de molho por 15 minutos.

esfregar o feijão entre as mãos, de modo a retirar a casca de 50% deles.

Voltar a lavar, excluindo a casca.

Colocar o músculo junto com o feijão em panela de pressão.

Após o cozimento, adicionar verduras e legumes - já com a panela destampada.

Em frigideira, colocar a banha, bacon, sal e deixe fritar.

Quando estiver quase frito, acrescente alho e cebola.

Quando estiverem quase fritos - sem queimar - junte ao feijão.

Mexer, de modo que o tempero atinja todo o conteúdo.

Mantenha a panela semi destampada, deixe engrossar o feijão e os legumes cozinharem (amolecerem).

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54141-feijao-a-fonseca.html