

FEIJOADA DELICIOSA

INGREDIENTES

TEMPERO:

Tempero: Pimenta-do-reino a gosto

2 cebolas grandes raladas

4 dentes de alho

3 folhas de louro

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as carnes de molho por 36 horas ou mais, trocando a água várias vezes, se for ambiente quente ou verão, coloque gelo por cima ou em camadas frias.

Coloque para cozinhar passo a passo: as carnes duras, em seguida as carnes moles.

Quando estiver mole coloque o feijão, e retire as carnes.

Finalmente tempere o feijão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54638-feijoada-deliciosa.html>