

# FEIJÃO COM BACON

## INGREDIENTES

500 g de feijão (preto ou mulatino)

500 g de carne seca cortada e desalgada

250 g de bacon em fatias

1 linguiça calabresa cortada em rodelinhas

1 paio cortado em rodelinhas

1 cebola picada

1 tomate picadinho

1 pimentão verde picadinho

1 maço de coentro

1 colher de café de ajinomoto

1 caldo de carne knorr

1 caldo de bacon knorr

## MODO DE PREPARO

Coloque o feijão com água suficiente para o cozimento em uma panela de pressão.

A água deve chegar no nível permitido da panela.

Não adicione sal ou outro tempero no feijão.

Adicionar sal no cozimento do feijão desde o começo deixa os grãos duros.

Deixe pegar pressão e cozinhe por aproximadamente 15 minutos. Não deixe o feijão cozinhar totalmente.

Em outra panela coloque o bacon para fritar em fogo baixo.

Deixe a gordura se soltar.

Adicione a cebola e frite com o bacon até dourar.

Adicione os outros ingredientes e deixe fritar (todos).

Esta fritura vai formar um caldo, desligue o fogo.

Desligue a panela do feijão e adicione as carnes com o caldo, misture bem.

Tampe a panela de pressão e deixe cozinhar e pegar pressão até os grãos amolecerem. (aproximadamente 25 minutos).

Sirva com arroz branco.