

# FEIJÃO BAIANO

## INGREDIENTES

1 kg de feijão carioquinha  
1/2 kg de carne seca (cortada em cubos)  
1/2 linguiça calabresa (cortada em rodelas)  
300 g de bacon (cortados em cubos)  
1 tomate médio (picadinho)  
1 cebola média (picadinho)  
1/2 pimentão (picadinho)  
3 dentes de alho (picadinhos)  
1/2 maço de coentro (picadinho)  
1 colher de chá de pimenta do reino  
2 colheres de colorau  
1 colher de sopa de óleo  
2 folhas de louros

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o tomate, a cebola, o alho, o pimentão, o coentro, a pimenta-do-reino, o colorau soque tudo.

Coloque o óleo, junte a carne seca, o bacon, a linguiça, as folhas de louros e o feijão, deixe refogar por 3 a 4 minutos.

Coloque água até cobrir o feijão, deixe pegar pressão, conte 30 minutos para desligar o fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56031-feijao-baiano.html>