

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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