

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, junta 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>