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