

FEIJÃO COM CARNE SUÍNA

INGREDIENTES

300 g feijão carioca

3 dentes de alho

1/2 cebola

3 folhas de louro

1 tablete caldo de carne

Colorau a gosto

Pimenta em pó a gosto

Sal a gosto

300g Calabresa

600g Carne de Barriga

MODO DE PREPARO

Lave bem o feijão e deixe de molho por 30min em água morna

Refogar a carne com a cebola o alho e o sal

Acrescente o feijão, a calabresa, a pimenta e o caldo de carne

Acrescente a água que ficou de molho no feijão e complete até que cubra os ingredientes

Deixe ferver e antes de tampar, corrigir o tempero se necessário

Depois de pegar pressão deixe cozinhar em fogo baixo de 25 a 30min

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1023-feijao-com-carne-suina.html>