

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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