

# FEIJOADA SIMPLES E PRÁTICA

## INGREDIENTES

500 g de feijão preto  
1 linguiça defumada  
250 g de carne salgada  
200 g de bacon  
2 dentes de alho  
1 cebola média picada  
1 sachê de tempero pronto de carne (opcional)  
cheiro-verde picadinho (opcional)

## MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho na água por 3 horas

Depois, adicione o sachê e junte a carne e o bacon

Depois de cozido, adicione a linguiça defumada e cozinhe por mais 15 minutos (até que fique bem molinha)

E sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3846-feijoada-simples-e-pratica.html>