

# FEIJOADA DO ALÊ

## INGREDIENTES

500g de feijão preto  
1 linguiça calabreza  
2 paios  
500g de costela de porco  
3 cebolas grandes  
1 tomate  
3 caldos de carne (tablete)  
150g de bacon

## MODO DE PREPARO

Coloque o feijão de molho em água fervente  
Refogue em óleo 1,5 cebola e 1 tomate picadinhos com 3 caldos de carne  
Acrescente o feijão e complete com água  
Frite o bacon, a calabresa e o paio e reserve  
Frite a costela e reserve  
Frite a cebola e reserve  
Abra a panela do feijão e acrescente as carnes e a cebola  
Sirva com arroz, couve refogada, laranja picada e farinha de rosca

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4362-feijoada-do-ale.html>