

FEIJOADA CHOCOLATE DA MAMÃE

INGREDIENTES

500 g de feijão preto

100 g de carne seca cortada em cubos

100 g de bacon

100 g de linguiça cortada em rodelas grossas

1 folha de louro inteira

8 dentes de alho amassados sem sal

1 cebola cortadinha bem pequena

óleo quanto baste

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão lavando de molho por 4 horas

Leve ao fogo na panela de pressão, com água suficiente para cobrir o feijão todo

Quando ferver, acrescente a carne, a linguiça e o bacon; deixe pegar pressão

Depois de 20 minutos, confira se a água secou e acrescente mais 500 ml de água

Tampe a panela e cozinhe por mais 15 minutos

Torne a abrir a panela e se o feijão estiver bem cozido, apague o fogo

Em uma frigideira frite o alho e a cebola até ficarem bem dourados

Despeje no feijão e deixe pegar pressão por mais 5 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9443-feijoada-chocolate-da-mamae.html>