

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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