

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://receitaecozinha.com.br/receita/1023-feijao-com-carne-suina.html>