

FEIJOADA COM FEIJÃO CARIOCA

INGREDIENTES

- 1 kg de feijão carioca (também chamado carioquinha)
- 1 kit feijoada (vende nos supermercados e açougues)
- 2 linguiças calabresas
- 1 pedaço de bacon (umas 150 g)
- 2 folhas de louro
- 1 cebola grande
- 5 dentes de alho amassados

MODO DE PREPARO

No dia anterior separe as calabresas que vem no kit e coloque as outras carnes de molho

Troque a água várias vezes porque as carnes são muito salgadas

Escolha o feijão e coloque de molho também

No outro dia encha uma panela com água e coloque as carnes dentro, deixe ferver por uns 30 minutos

Acrescente o feijão (despreze a água do molho), o louro e cozinhe até tudo ficar bem macio

Deixe sempre uma panela com água quente no fogão para você ir acrescentando à medida que for precisando

Em outra panela frite o bacon cortado pequeno, acrescente a calabresa fatiada e deixe fritar também

Retire e coloque na panela do feijão

Na gordura do bacon frite o alho e a cebola

Despeje um pouco do feijão cozido dentro da fritura e deixe soltar o fundinho com o sabor

Despeje tudo dentro da panela maior e deixe cozinhar um pouco mais até o caldo engrossar

Normalmente não precisa de sal porque as carnes são salgadas, mas experimente e veja se está do seu gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3401-feijoada-com-feijao-carioca.html>