

FEIJOADA SIMPLES E PRÁTICA

INGREDIENTES

- 500 g de feijão preto
- 1 linguiça defumada
- 250 g de carne salgada
- 200 g de bacon
- 2 dentes de alho
- 1 cebola média picada
- 1 sachê de tempero pronto de carne (opcional)
- cheiro-verde picadinho (opcional)

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho na água por 3 horas

Depois, adicione o sachê e junte a carne e o bacon

Depois de cozido, adicione a linguiça defumada e cozinhe por mais 15 minutos (até que fique bem molinha)

E sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3846-feijoada-simples-e-pratica.html>