

FEIJOADA DO ALÊ

INGREDIENTES

500g de feijão preto
1 linguiça calabreza
2 paios
500g de costela de porco
3 cebolas grandes
1 tomate
3 caldos de carne (tablete)
150g de bacon

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão de molho em água fervente
Refogue em óleo 1,5 cebola e 1 tomate picadinhos com 3 caldos de carne
Acrescente o feijão e complete com água
Frite o bacon, a calabresa e o paio e reserve
Frite a costela e reserve
Frite a cebola e reserve
Abra a panela do feijão e acrescente as carnes e a cebola
Sirva com arroz, couve refogada, laranja picada e farinha de rosca

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4362-feijoada-do-ale.html>