

FEIJOADA BAIANA

INGREDIENTES

250 g de paio
250 g de bacon
400 g de carne de porco defumada
300 g de costela de porco defumada
300 g de joelho de porco defumado
1 kg de feijao carioca
100 g de pimentão vermelho, verde e amarelo
2 colheres (sopa) de azeite
1/2 colher (café) de pimenta-do-reino
3 folhas de louro
1 colher (café) de cominho
1 colher (café) de noz-moscada moída na hora
50 g de coentro
50 g de cebolinha
1 cebola grande inteira
1 tomate grande inteiro
8 dentes de alho
50 g de hortelã fresco

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão em um escorredor e lave ele
Coloque o feijao em um recipiente com água até cobrir bem
Descarte os grãos que boiarem
Escalde toda a carne 2 vezes pra eliminar a parte do sal
Bata tudo até virar um líquido uniforme
Corte o restante das carnes em pedacos grosseiros e coloque junto do bacon e do paio na panela de pressão
Mexa por uns 5 minutos em fogo médio
Coloque o feijão junto das carnes e mexa tudo até que o feijão fique espalhado entre todos os espaços das carnes
Mexa mais uma vez para que o líquido possa preencher todos os espaços na panela
Quando der os 10 minutos, desligue o fogo e deixe a pressão sair sozinha por mais 10 minutos

Sem usar água ou abrir o pino para reduzir a pressão

Abra a panela de pressão e prove o feijão e o líquido

O feijão precisa ficar ao dente e o líquido saboroso e com quantidade adequada de sal (atenção que em nenhum momento eu coloquei sal por conta das carnes que já são salgadas)

Se não ficou com quantidade adequada de sal, coloque muito pouco e aos poucos, com a panela de pressão no fogo, mas sem tampa

Se tudo deu certo, você pode comer com farinha ou farofa, arroz, couve suada ou tudo isso junto

Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6732-feijoada-baiana.html>