

Título da receita (recipe title): Receita de Feijoada simples e rápida

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 30m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 500 gramas de feijão preto cozido, 1 xícara de cebola, 3 dentes de alho, 300 gramas de lombo defumado, 1 unidade de linguiça tipo portuguesa, 1 unidade de linguiça calabresa, 1 colher de sopa de azeite de oliva, 1 folha de louro, sal

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Quer saborear uma boa feijoada mas está sem tempo de preparar o prato completo? Preste atenção nesta receita do TudoReceitas.com e confira como fazer uma feijoada simples mas muito saborosa em menos de 30 minutos!, Veja como é rápido preparar esta feijoada brasileira simples! Comece por levar ao fogo médio uma panela com o azeite de oliva, a cebola e os alhos picadinhos e a folha de louro e deixe refogar., Quando a cebola estiver transparente, acrescente as linguiças cortadas em rodelas ou pedaços e o lombo em cubos. Refogue mais um pouco., Seguidamente acrescente o feijão com seu caldo, misture e retifique o sabor com sal. Cozinhe por uns 10 minutos, para os sabores se misturarem e apurarem., Após o passo anterior sirva sua feijoada simples e rápida acompanhada de couve à mineira, farofa simples e arroz. Bem simples, certo? E deliciosa também! Confira ainda a receita de feijoada light e bolinho de feijoada. Bom apetite!