

Título da receita (recipe title): Receita de Feijoada com carne seca

Categoria (category): Molhos e acompanhamentos

Serve (guests): 6 convidados

Tempo de preparação (time): 2h 30m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo médio, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 quilograma de feijão preto, 500 gramas de carne seca ou de sol, 500 gramas de lombo e costelinha de porco, 3 gomos de paio ou linguiça defumada, 200 gramas de bacon, 1 pimentão verde, 1 pimentão vermelho, 1 cebola, 3 dentes de alho, 2 tomates, 1 xícara de coentro ou salsinha

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Aqui no TudoReceitas ensino você a fazer uma feijoada simples sem muita gordura, sem pé nem rabo de porco que não gosto. Fica muito gostosa no final por isso garanto que você vai gostar. Confira abaixo todo o preparo desta receita de feijoada com carne seca e prepare para garantir uma refeição bem saciante e nutritiva!, Deixe o feijão de molho de um dia para outro e também as carnes, para tirar o sal. No próprio dia coloque para cozinhar a carne de sol e o lombo e costelinha em panelas separadas. Depois de cozidos, frite o bacon e a linguiça até soltarem gordura e, nessa gordura, frite doure as restantes carnes., Continue preparando esta receita de feijoada com carne seca: cozinhe o feijão na água das carnes e, enquanto isso, pique os temperos finamente (a cebola, os alhos, os pimentões, os tomates e a salsa ou coentro). Acrescente ao feijão quando ele estiver cozido., Acrescente as carnes no feijão e, se for necessário, coloque um pouco de sal ou tempero a gosto. Deixe cozinhar até apurar e engrossar ao seu gosto, sem esquecer de mexer de vez em quando para não queimar no fundo., No momento de servir eu acompanhei esta feijoada com carne seca com arroz branco, farofa de carne seca desfiada e couve refogada. Experimente e bom apetite!, Procurando mais receitas com carne seca? Confira estas sugestões: