

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

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Panela de pressão, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 copo de feijão preto, 2 gomos de paio em rodela, 1 gomo de calabresa em rodela, 200 gramas de bacon picado, 3 folhas de louro, 3 dentes de alho, Cebolinha

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Procurando uma receita de feijoada simples e barata? Confira esta minha sugestão que compartilho no TudoReceitas bem fácil de preparar e muito, muito gostosa! Basta cozinhar o feijão na panela de pressão, fritar as carnes na frigideira, juntar ao feijão e cozinhar mais um pouco para reduzir. Simples assim! Acompanhe o passo a passo abaixo e experimente, com certeza não ficará desapontado!, Cozinhe o feijão preto por 15 minutos após pegar pressão. Enquanto isso, ferver por 10 minutos as linguiças e o bacon em água para tirar o excesso de sal., Escorra a linguiça e o bacon já fatiados e ferventados. Em uma frigideira frite o bacon - isso o deixará mais saboroso. Reserve quando estiver douradinho., Continue preparando esta receita de feijoada simples e barata: frite as linguiças (calabresa e paio) também até dourarem e reserve., Após o cozimento do feijão por 15 minutos, retire a pressão e coloque o bacon e as linguiças já fritos., Na mesma frigideira usada, frite o alho junto com as folhas de louro e, na sequência, adicione-os no feijão., Dica: Fritamos o alho e o louro na frigideira para ativar os sabores., Mexa bem e deixe na pressão por mais 15 minutos, sempre contando o tempo após começar a chiar o pino., Após o tempo indicado, retire a pressão e deixe ferver por 10 minutos em fogo alto para o caldo engrossar. Adicione a cebolinha picada para finalizar e, se necessário, acerte o sal., Esse é o resultado da feijoada simples e barata! Use como acompanhamento arroz branco, farofa e couve refogada. Bom apetite e diga nos comentários o que você achou., Procurando mais receitas de feijoada? Confira estas sugestões: