1½ copos de feijão carioca

4 copos de água

100 gramas de lombo suíno em cubos

100 gramas de bacon em cubos

100 gramas de linguiça defumada

½ cebola picada

2 dentes de alho

2 folhas de louro

1 colher de café de chimichurri seco

1 colher de café de colorau

2 colheres de sopa de cebolinha

½ limão (suco)

1 colher de sopa de óleo de soja

sal

1- Deixe o feijão carioca de molho com o suco de meio limão por 2 horas - isso deixará o feijão mais claro e fácil de cozinhar.

2- No momento de cozinhar pique as carnes em tamanhos uniformes, para que cozinhem por igual.

3- Aqueça uma panela de pressão com um pouquinho de óleo e frite as carnes até o fundo da panela ficar bem douradinho, como na foto.

Dica: O fundo dourado contribui para conferir mais sabor a esta receita, por isso deixe dourar sem deixar queimar!

4- Nesse momento acrescente a cebola e o alho picados e refogue por 2 minutos, até murchar bem.

5- Agora acrescente os temperos secos: colorau, louro e chimichurri e misture bem.

Dica: Você pode incrementar o sabor do seu feijão gordo com os temperos secos que quiser.

6- Acrescente o feijão escorrido e lavado e mexa, para o fundinho dourado da panela soltar. Cubra com água, acerte o sal e **deixe cozinhar na pressão** de 20 a 30 minutos.

7- Retire a pressão e **deixe o feijão ferver** com a panela destampada em fogo alto por 10 minutos, para que o caldo engrosse. Finalize com cebolinha picada.

8- Este é o resultado do **feijão gordo mineiro**! Tão gostoso e nutritivo que só com um arroz branco já é uma refeição completa! Não hesite em preparar e dizer nos comentários o que você achou. Bom apetite!