Feijoada light

Ingredients

1 kg de feijão preto

1 kg de peito de boi fresco bem limpo

800 gramas de linguiça tipo paio (calabresa ou outra)

800 gramas de pernil (ou lombo de porco salgado)

800 gramas de carne seca limpas e cortadas em cubos

3 folhas de louro

2 colheres de sopa de óleo

2 cebolas grandes picadinhas

8 dentes de alho picadinhos

100 gramas de bacon picadinho

Sal a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Coloque o feijão preto de molho de um dia para o outro;

Corte a carne, a linguiça e o pernil em pedaços menores;

Em uma panela, adicione a carne seca, a linguiça e afervente. Descarte a água;

Em uma panela de pressão, coloque o feijão preto, as folhas de louro, o peito de boi, a linguiça, a carne seca, o pernil, tampe e deixe cozinhar por 2 horas ou até que tudo esteja bem cozido;

Em uma frigideira, esquente o óleo e refogue a cebola, o alho e o bacon até dourarem bem;

Quando o feijão e a carne estiverem cozidos, junte a cebola, o bacon, tempere com sal e deixe ferver até o caldo engrossar. Agora é só servir!