FEIJOADA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

3 copos de feijão preto

3 folhas de louro

3 pés de porco

2 orelhas de porco

1 kg de carne-seca

250 g de bacon

1/2 kg de linguiça

1/2 kg de lombo

1 kg de costelinha

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes salgados (pés, orelhas, carne seca, costelinha) em um recipiente com água um dia antes do preparo

Troque a água três vezes nesse intervalo de tempo

Coloque os pés do porco, orelha, carne seca, cortelinha e o lombinho para cozinhar em uma panela de pressão por 30 minutos

Verifique se está tudo mole

A linguiça e o paio devem ser apenas ferventados em uma panela comum

O feijão deve ser cozido em outra panela com os temperos de sua preferência

Depois de tudo cozido, coloque tudo junto em uma panela de pressão e leve ao fogo por mais 15 minutos para pegar o gosto

Veja se precisa corrigir o sal antes de servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/323-feijoada-na-panela-de-pressao.html