FEIJÃO AMIGO DA MARISETE

INGREDIENTES

1 lg de feijão preto

500 g de bacon

500 g de linguiça calabresa

500 g de paio

4 tomates

2 cebolas (grandes)

2 cabeças de alho

1 kg de toucinho de porco ou 500 g de torresmo pronto

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque para cozinhar o feijão (depois de bem lavado

Pique o restante da linguiça e do bacon em cubos pequenos e reserve

Utilize o óleo que saiu das carnes que acabou de preparar para fritar a cebola

Quando estiver começando a dourar, acrescente o alho e em seguida o restante do tomate, cortado em cubos e deixe cozinhar até desmanchar o tomate

Bata o feijão com tudo que foi cozido no liquidificador (acrescente água para facilitar a trituração dos alimentos)

Feito isso, junte o feijão batido, as carnes fritas e o molho de tomate em uma só panela e deixe ferver

Verifique o sal

Quando estiver agarrando no fundo da panela, estará pronto

Caso tenha optado pelo toucinho, recomendo temperar com sal e algo

Corte em cubos pequenos e frite, reserve

Ele será usado para

Agora é só servir e se deliciar com essa maravilha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3900-feijao-amigo-da-marisete.html