FEIJOADA DO ALÊ

INGREDIENTES

500g de feijão preto

1 linguiça calabreza

2 paios

500g de costela de porco

3 cebolas grandes

1 tomate

3 caldos de carne (tablete)

150g de bacon

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão de molho em água fervente

Refogue em óleo 1,5 cebola e 1 tomate picadinhos com 3 caldos de carne

Acrescente o feijão e complete com água

Frite o bacon, a calabresa e o paio e reserve

Frite a costela e reserve

Frite a cebola e reserve

Abra a panela do feijão e acrescente as carnes e a cebola

Sirva com arroz, couve refogada, laranja picada e farinha de rosca

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/4362-feijoada-do-ale.html