FEIJOADA BAIANA

INGREDIENTES

250 g de paio

250 g de bacon

400 g de carne de porco defumada

300 g de costela de porco defumada

300 g de joelho de porco defumado

1 kg de feijao carioca

100 g de pimentão vermelho, verde e amarelo

2 colheres (sopa) de azeite

1/2 colher (café) de pimenta-do-reino

3 folhas de louro

1 colher (café) de cominho

1 colher (café) de noz-moscada moída na hora

50 g de coentro

50 g de cebolinha

1 cebola grande inteira

1 tomate grande inteiro

8 dentes de alho

50 g de hortelã fresco

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão em um escorredor e lave ele

Coloque o feijao em um recipiente com água até cobrir bem

Descarte os grãos que boiarem

Escalde toda a carne 2 vezes pra eliminar a parte do sal

Bata tudo até virar um líquido uniforme

Corte o restante das carnes em pedacos grosseiros e coloque junto do bacon e do paio na panela de pressão

Mexa por uns 5 minutos em fogo médio

Coloque o feijão junto das carnes e mexa tudo até que o feijão fique espalhado entre todos os espaços das carnes

Mexa mais uma vez para que o líquido possa preencher todos os espaços na panela

Quando der os 10 minutos, desligue o fogo e deixe a pressão sair sozinha por mais 10 minutos

Sem usar água ou abrir o pino para reduzir a pressão

Abra a panela de pressão e prove o feijão e o líquido

O feijão precisa ficar ao dente e o líquido saboroso e com quantidade adequada de sal (atenção que em nenhum momento eu coloquei sal por conta das carnes que já são salgadas)

Se não ficou com quantidade adequada de sal, coloque muito pouco e aos poucos, com a panela de pressão no fogo, mas sem tampa

Se tudo deu certo, você pode comer com farinha ou farofa, arroz, couve suada ou tudo isso junto

Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/6732-feijoada-baiana.html