

Deliciosa Feijoada Caseira

www.receitasdafia.com/receitas/deliciosa-feijoada-caseira

Aprenda a fazer uma saborosa feijoada para deliciar com toda familia!

Deliciosa Feijoada Gaseira



Ingredientes

- 500 g de feijão preto
- 200 g de bacon
- 200 g de paio
- 200 g de linguiça calabresa
- 200 g de carne-seca dessalgada
- 2 cebolas picadas
- 6 dentes de alho picados
- 1 folha de louro

Modo de Preparo

- 1. Comece deixando o feijão de molho em água por pelo menos 1 hora.
- 2. Em seguida, refogue o bacon picado, o paio fatiado, a linguiça calabresa fatiada e a carne-seca picada. Reserve.
- 3. Refogue a cebola picada, o alho e junte a folha de louro.
- 4. Volte as carnes para a panela, adicione o feijão escorrido e cubra com água.
- 5. Cozinhe em fogo médio-baixo por aproximadamente 3 horas, ou até o grão de feijão ficar macio e o caldo engrossar. Se necessário, acrescente mais água durante o cozimento.
- 6. Pronto! Agora é só servir essa deliciosa feijoada caseira e aproveitar!

www.receitasdafia.com