



RECEITAS DA FIA

Deliciosa Feijoada Caseira

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

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

Deliciosa Feijoada Caseira



60 min



7 porções

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