

FEIJOADA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

3 copos de feijão preto
3 folhas de louro
3 pés de porco
2 orelhas de porco
1 kg de carne-seca
250 g de bacon
1/2 kg de linguiça
1/2 kg de lombo
1 kg de costelinha
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes salgados (pés, orelhas, carne seca, costelinha) em um recipiente com água um dia antes do preparo

Troque a água três vezes nesse intervalo de tempo

Coloque os pés do porco, orelha, carne seca, cortelinha e o lombinho para cozinhar em uma panela de pressão por 30 minutos

Verifique se está tudo mole

A linguiça e o paio devem ser apenas ferventados em uma panela comum

O feijão deve ser cozido em outra panela com os temperos de sua preferência

Depois de tudo cozido, coloque tudo junto em uma panela de pressão e leve ao fogo por mais 15 minutos para pegar o gosto

Veja se precisa corrigir o sal antes de servir

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/16-feijoada-na-panela-de-pressao.html>