

Feijoada Light



Ingredientes: 1 quilogramas de feijão preto
1 quilogramas de carne seca
0,5 quilogramas de orelha de porco salgada
0,5 quilogramas de rabo de porco salgada
1 quilogramas de costelinha salgada
2 unidade de linguiça defumada
3 unidade de louro

Instruções de preparação:

Deixar o feijão de molho 12 horas (reserve) Cortar as carnes e a linguiça em pedaços iguais. Em uma bacia coloque as carnes Coloque agua até cobrir as carnes Deixe as carnes de molho 12 horas, trocando a agua umas 4 vezes para sair o sal Ferver as carne de porco e a carne seca 2 vezes ,separado Cozinhe o feijão e a linguiça na panela de pressão 30 minutos (reserve) Cozinhe na panela de pressão a carne seca 45 minutos (reserve) Cozinhe na panela de pressão a carne de porco 30 minutos (reserve) Em uma panela grande coloque o feijão com a agua e a linguiça e as carnes e o louro. Deixe cozinhar em fogo baixo para apurar Bom Apetite!!!!!!!

Sugestões Adicionais: