Feijão Preto com Carne Seca

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
1h30min	6 porções	Caldos e Sopas	Fácil

Ingredientes

1Kg de Feijão Solito Preto

500g de carne seca
2 linguiças calabresa
200g de bacon picado
1 cebola grande picada
4 dentes de alho amassados
2 folhas de louro
Sal a gosto

Modo de preparo

1. Coloque o feijão escolhido e lavado em um recipiente com água até dois dedos acima do feijão.
2. Em outro recipiente coloque a carne seca com água, tampe e deixe na geladeira.
3. Deixe os ingredientes descansarem de um dia para o outro. Troque a água da carne umas 4 vezes para retirar o sal.

4. No dia, coloque a carne coberta por água na panela de pressão e deixe cozinhar por 30 minutos.
5. Depois acrescente o feijão e as folhas de louro.
6. Acrescente mais água quente até 2 dedos acima do feijão, tampe e deixe cozinhar mais 30 minutos.
7. À parte, frite o bacon picado, depois acrescente o alho, a cebola e deixe dourar.
8. Por último acrescente a linguiça em rodelas e frite mais um pouco.
9. Coloque este tempero frito dentro da panela do feijão, mexa bem, corrija o sal e deixe ferver.
10. Quando o caldo começar a ferver, abaixe o fogo, tampe sem pressão e espere o caldo engrossar por cerca de 30 minutos.
11. Retire do fogo e sirva ainda quente.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br