



iarasilvia dos santos

Nome da receita: Feijao de Domingo

Tempo de preparo: 2 horas

Porcoes: 6 pessoas

Ingredientes:

.meio kilo de bacon

.meio kilo de toicinho

.meio kilo de carne sertao

.1 pimentao

.2 calabresa

.3 dentes de alho

.meio kilo carne de boi

.1 tomate

.meio kilo carne de salpresa

.folha de louro

.1 kilo de feijao

.coentro, hortela, cebolinha a gosto

Modo de preparo:

corta todas as carnes em pedacos, coloca em uma panela com agua para tirar o excesso de sal, menos a carne de boi, coloca em uma panela para fritar o bacon, toicinho, depois coloca os temperos cortados em pedacos coloca a carne de boi e a calabresa para

refogar a folha de louro e lava o fogao e joga dentro vai refogando tudo junto, depois coloca agua aos poucos ate cozinhar,quando estiver cozido pega um pouco de feijao e amassa um pouco de alho e corta a cebola bem pequena refoga com oleo e depois joga dentro do feijao e pra complementar um molho lambao.

Historia da receita:

esta receita foi criada pela minha mae todos os sabados a noite ela cozinava para quando fosse domingo quando vunhamos da praia ka estava pronto o feijao.Comiamos e depois iamos tirar uma soneca.







