

Feijão gordo ou falsa feijoada de feijão carioquinha

De [Kris Nardini](#)

Decidi deixar a dieta de lado, como sempre, e postar meu feijão gordo, ou falsa feijoada de feijão



Tipo de receita: Prato Principal
Número de doses: 6 porções
Tempo de Preparação: 20 Minutos
Tempo de Cozedura: 70 Minutos
Pronto em: 1 h, 30 m
Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes:

- 1 kg de feijão carioquinha escolhido e lavado
- 200 g de costelinha de porco defumada
- 150 g de [lombo](#) defumado em cubos
- 250 g de coxão mole em cubos pequenos
- 200 g de [bacon](#), sem a pele, em cubos médios
- A pele do bacon em cubos
- 1 paio em rodelas
- 1/2 [calabresa](#) em meia lua
- 1 fio de [azeite](#)
- 1 colher de sopa de pasta de [alho](#)
- 1 cebola média, bem picada
- tempero mineiro ou sal a gosto
- 2 folhas de louro
- 2 pimentas ardidas (opcional)
- pimenta do reino moída na hora, a gosto

Preparação:

Passo 1:

Coloque água na metade da sua panela de pressão e leve ao fogo. Enquanto a água esquenta, escolha e lave o feijão.

Acrescente o feijão, a pele do bacon, a costelinha e o lombo defumados e o coxão mole à panela de pressão e tampe.

Cozinhe por 20 minutos, mais ou menos, após pegar a pressão. Se você achar que o feijão ainda está muito cru, volte ao fogo.

Ele deve estar al dente.

Passo 2:

Após esse tempo, espere a pressão sair completamente, abra a panela e, com uma escumadeira, retire os ossos que se soltaram da costelinha defumada.

Nesses 30 minutos que o feijão está cozinhando, prepare os outros ingredientes.

Passo 3:

Aqueça uma panela grande de ferro, barro ou uma panela de fundo grosso e coloque o bacon em cubos e o fio de azeite.

Espere o bacon dourar e acrescente a pasta de alho e a cebola e cozinhe até a cebola amolecer bem.

Passo 4:

Junte o paio e a calabresa, frite por 1 minuto e junte o feijão cozido com as carnes.

Tempere com o tempero caseiro, as pimentas e as folhas de louro e deixe ferver por 30 ou 40 minutos, pingando água, se necessário.

Observações:

- Você pode servir o feijão gordo com arroz branco e uma saladinha de folhas, no almoço do dia-a-dia, ou colocar em panelinhas ou cumbucas, como fazemos com o caldo, e servir para seus amigos após uma cervejada.

Te garanto que fará sucesso!!!

- Ele pode ser congelado e, naqueles dias de preguiçinha, ser descongelado para quebrar um galho.

- Eu coloquei os meus ingredientes preferidos mas vocês podem usar os embutidos e defumados de sua preferência, tá?



<http://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/feijao-gordo-ou-falsa-feijoada-de-feijao-carioquina-fid-983127>



São Paulo, SP, 30 Abril de 2017

Mkmouse