



Feijoada caseira

Rendimento 08 pessoas

Ingredientes

- 1 kg de feijão preto
- 200 gr de costela suína
- 200 gr de carne seca
- 200 gr de lombo suíno salgado
- 200 gr de bacon
- 200 gr de lingüiça calabresa defumada
- 200 gr de paio
- 200 gr de músculo bovino
- 200 gr de pé suíno defumado
- 200 gr de orelha suína defumada
- 2 unidade(s) de cebola picada(s)
- 3 cabeça(s) de alho picado(s)
- quanto baste de pimenta dedo-de-moça
- quanto baste de pimenta-do-reino branca

Modo de preparo

Cozinhe o feijão, sem ficar desmanchado. Escorra o caldo numa peneira. Faça os torresmos. Frite a lingüiça em uma panela com um pouco de água tampada. Destampar logo que a água seque para corar. Em 1/2 xícara de gordura de torresmo bem quente, colocar os temperos e o feijão cozido sem caldo. Adicionar a farinha e os torresmos. Enfeite com rodelas de ovo cozido e contorne com pedaços de lingüiça frita. Sirva com couve à mineira, arroz e molho acebolado.

