Feijoada – passo a passo

Olá, quando o frio começa a chegar dá aquela vontade de comer uma feijoada. Eu particularmente gosto mais de comer feijoada em casa (na casa da minha mãe, no caso) do que em restaurante. Então vou passar a receita passo a passo. Acho um prato ótimo para receber para um almoço descontraído! Essa quantidade serve aproximadamente 08 pessoas.

Clique para ampliar

Ingredientes:

1/2 kg feijão vermelho
250 gr feijão preto
150 gr linguiça tipo paio
150 gr linguiça calabresa
300 gr carne seca
150 gr lombinho defumado
150 gr costelinha de porco defumada
150 gr linguiça tipo Blumenau
Folhas de louro
200 gr de abóbora
1 chuchu
2 batatas inglesa
1 batata doce

Repolho
Cenoura

Modo fazer:

Deixe o feijão de molho, no dia anterior. Deixe também de molho a carne seca separadamente, trocando a água umas quatro vezes para retirar o excesso de sal. No dia seguinte, coloque os defumados, em uma panela com água deixe ferver, repetindo umas quatro vezes trocando a água. Isso deixa a feijoada mais light. Retire a água do feijão, lavando bem coloque em uma panela grande, onde caiba todos os ingredientes da feijoada.
Cozinhe o feijão com a carne seca por meia hora, acrescente o restante dos defumados.
Deixe cozinhar por mais umas 2 horas.
Acrescente as verduras, meia hora antes de servir, colocando as que cozinham mais rápido por ultimo.

clique para ampliar

O caldinho do feijão servido em canequinhas é ótimo para servir de aperitivo!

Quando for servir o almoço, coloque as verduras e legumes num refratário, as carnes e defumados em outro, e o feijão separado.

Para acompanhamento sugerimos couve mineira cortada bem

fininha, passada no azeite bem quente com sal e pimenta.

Clique para ampliar

Outro acompanhamento que gostamos de fazer aqui em casa, é o pirão de feijão. Aqui onde moramos, Florianópolis, e no litoral de Santa Catarina em geral, temos o hábito de comer farinha de mandioca. Eu não vejo muito isso em outros lugares! Farofa e pirão (de vários tipos) são acompanhamentos frequentes na nossa culinária regional! O pirão nada mais é do que a farinha de mandioca misturada com o caldo fervendo (de feijão neste caso).

Outros acompanhamentos: arroz branco, laranjas e ovos fritos!

* As fotos não estão muito bonitas mas posso garantir que estava uma delícia!

TEMPO: 3 horas

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $