



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: \$