

FEIJOADA DA NANÁ COM 1KG DE FEIJÃO, FICA PERFEITA!

INGREDIENTES

FEIJOADA:

- 1 kg de feijão preto
- 1 orelha de porco
- 2 rabos de porco
- 2 pés de porco
- 1 kg de costelinha de porco
- 3 línguas
- 2 paios (aproximadamente 400 g)
- 1 lingüiça portuguesa (aproximadamente 400 g)
- 2 laranjas
- 2 cebolas grandes picadinhas
- 1 maço de salsinha e cebolinha picadinhas
- 3 folhas de louro
- 6 dentes de alho
- Pimenta-do-reino e cominho a gosto

COUVE:

- 2 maços de couve
- ½ cebola pequena picada
- 1 dente de alho picado
- 50 g de bacon
- Azeite
- Sal

MOLHO:

- 2 pimentas vermelhas picadas
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado
- Cheiro verde picado

MODO DE PREPARO

FEIJOADA:

Limpe bem as carnes salgadas, tirando os pelos, e colocando-as de molho em água por 24 horas.

Troque a água 3 vezes durante este período.

Após o molho, ferva as carnes salgadas em peças inteiras, durante 15 minutos, em fogo forte, jogando a água fora, a fim de retirar o excesso de gordura.

Ferva os pés e os rabos separadamente, colocando um limão, cortado em quatro, na água da fervura.

Escolha e lave o feijão, colocando-o de molho por 2 horas.

Providencie um caldeirão para ir colocando os ingredientes pré-cozidos (não devem ficar cozidos inicialmente).

Cozinhe o feijão na pressão por 10 minutos (após pegar pressão) com as folhas de louro e um fio de óleo.

Após cozimento, coloque no caldeirão.

Pique as carnes em pedaços médios.

Coloque no caldeirão a orelha (sem pré-cozimento) e ponha a cozinhar com o feijão.

Cozinhe na pressão por 5 minutos a língua. Coloque no caldeirão.

Cozinhe na pressão por 10 minutos: os pés, os rabinhos e as costelinhas.

Coloque no caldeirão.

Acrescente a pimenta, o cominho e as laranjas, com casca, cortadas em metades.

Coloque ½ litro de água no caldeirão.

Acrescente água quente sempre que necessário, tendo o cuidado de manter as carnes sempre cobertas pelo caldo.

Cozinhe até que tudo esteja macio, mexendo para não grudar no fundo da panela.

Retire as metades das laranjas.

Coloque as lingüiças cortadas em rodelas.

Em uma frigideira, refogue a cebola e o alho no óleo. Despeje no caldeirão.

Por último, o cheiro verde picado.

Prove o sal e acerte se for necessário (normalmente não será preciso).

Se o caldo não ficou grosso o suficiente, retire duas conchas cheias de grãos e amasse com o garfo até obter uma pasta. Volte para a panela para que cozinhe tudo mais alguns minutos

COUVE:

Corte a couve em tiras bem fininhas.

Leve ao fogo o bacon, depois a cebola picadinha, e por último o alho, para não queimar.

Junte a couve e adicione sal.

Cozinhe na própria água por 1 minuto.

MOLHO:

Misture um pouco do caldo do feijão com os outros ingredientes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15633-feijoada-da-nana-com-1kg-de-feijao-fica-perfeita.html>