

FEIJOADA COMPLETA PARA 80 PESSOAS

INGREDIENTES

FEIJOADA:

Feijoada: 1/2 kg de cebola

1 cabeça de alho

7 kg de feijão preto

400 g de pé de porco

400 g de orelha de porco

400 g de rabinho de porco

4 kg de costela de porco (defumada)

4 kg de charque (carne seca bovina)

4 kg de paio

1 kg e 600 g de toucinho (bacon)

5 kg de linguiça fininha

ARROZ:

Arroz: 1/2 kg de cebola

1 cabeça de alho

6 kg e 400 g de arroz

1 litro de óleo

2 colheres (arroz) de sal

CALABRESA:

Calabresa: 5 kg de calabresa

VINAGRETE:

Vinagrete: 3 unidades de pimentão verde

1 kg e 1/2 de tomates

1 litro de vinagre

1 kg e 1/2 de cebolas

1 maço de cebolinha

1 maço de salsinha

LARANJA:

Laranja:30 unidades de laranja

COUVE:

Couve:15 maços de couve

1/2 kg de toucinho (bacon)

FAROFA:

Farofa:2 kg e 1/2 de farinha de mandioca

1/2 kg de toucinho

MODO DE PREPARO

FEIJOADA:

Feijoada: Siga a receita passo a passo.

Descasque parte da cebola e alho, coloque no liquidificador e bata com um pouco de água.

Coloque metade do preparo em cada panela de feijão (serão necessárias duas panelas - ver dicas abaixo).

Por precaução, "cate" o feijão para evitar que alguma pedra indesejável vá para a panela.

Adicione água quente e coloque metade do feijão (3 kg e 1/2) em cada panela (veja abaixo o tamanho delas).

Deixe cozinhando em fogo baixo por 4 horas nas panelas recomendadas.

Pique todas as carnes (exceto o paio, bacon e linguiças), lave em água corrente para remover o sal grosso e coloque de molho na água.

A cada 1 hora troque a água para remover o sal (troque 3 vezes).

Na última hora, jogue a água fora e reserve.

Depois da quarta hora de cozimento do feijão em fogo baixo, adicione as carnes e deixe cozinhar por mais 3 horas.

Desligue o fogo e terminamos o primeiro dia da feijoada (já é possível jantá-la).

No dia seguinte pela manhã (7:00 am) ligue o fogo baixo novamente e deixe cozinhar, serão pelo menos mais 5 horas até o início do almoço.

Pique todo o paio, bacon e a linguiça fininha.

Ferva a água e coloque dentro a linguiça fininha.

Depois de fervido por 10 minutos, jogue a água fora e coloque a linguiça fininha na panela com o feijão (metade em cada).

Repita o processo anterior com o paio e deixe o feijão cozinhando em fogo baixo.

Este processo irá evitar adicionar mais sal ao feijão.

ARROZ:

Arroz: Bata no liquidificador a cebola e alho para preparo do arroz.

Leve as duas panelas reservadas ao fogo e coloque metade do preparo com mais 1/2 litro de óleo em cada.

Divida o arroz entre elas (3 kg e 200 g cada) e adicione água quente.

Adicione o sal e deixe cozinhar (1 colher de arroz tamanho grande de sal em cada panela).

Adicione mais água, sempre que necessário, até que fique pronto.

Desligue e deixe separado (1 hora antes de servir).

CALABRESA:

Calabresa: A linguiça calabresa será picada fininha e separada metade em cada tabuleiro para ir ao forno para assar e servir desta forma (1 hora antes do almoço).

Após assada, remova com guardanapos o óleo do fundo do tabuleiro (deixe a calabresa sequinha).

VINAGRETE:

Vinagrete: Pique bem fininho o tomate, cebola, pimentão verde, cebolinha, salsinha e finalize o vinagrete com o vinagre e sal, reservando em seguida.

LARANJA:

Laranja: Com uma faca de serra retire a casca das laranjas e corte em 4.

FAROFA E COUVE:

Farofa e couve: Lave as folhas de couve e pique bem fininha.

Todo o bacon picadinho irá para o forno para assar e depois metade será usado na preparação da farofa e a outra na preparação da couve (1 hora antes do almoço).

Em uma das panelas de barro adicione metade do bacon à farinha, leve ao fogo para esquentar e misture.

Em outra panela de barro adicione o restante do bacon e refogue a couve com uma pitada de sal e azeite (você deve dividir a couve em três partes e faze-las na medida da necessidade).

SERVIR:

Servir: Coloque o arroz e feijão nas devidas panelas de barro, aqueça no fogão e depois sirva aos convidados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27850-feijoada-completa-para-80-pessoas.html>