

FEIJOADA CARIOCA DO ED

INGREDIENTES

- 1 kg de carne verde bovina
- 1 kg de carne suína
- 1 e 1/2 kg de carne com ossos ex: peito ou chupa-molho
- 1 kg de charque traseiro
- 1 kg de lombinho de porco defumado
- 1/2 kg a 1 kg de toicinho salgado
- 1 e 1/2 kg de bacon
- 1/2 kg de costela suína defumada
- 2 pés de porco defumados
- 2 orelhas de porco salgadas
- 1 kg de calabresa defumada
- 2 paios
- 1 lata de quitute de porco
- 1 colher de sobremesa de louro em pó
- 2 colheres (sopa) de cominho com pimenta-do-reino em pó
- 2 molhos de folhas de couve
- 1 kg de farinha de mandioca
- 250 g de manteiga
- 300 ml de óleo de soja
- 300 ml de azeite doce
- 1 colher (sopa) de alho em pasta (patê)
- sal
- 4 tomates
- 4 cebolas grandes
- 2 pimentões grandes
- 10 folhas de hortelã grosso
- 250 ml de aguardente destilada pura ou conhaque de gengibre
- 1 e 1/2 kg de feijão preto (carioca)
- 1 kg de carne de sal presa
- 1 kg de carne de fumeiro

1 kg de carne do sol
1/2 lata de extrato de tomate
2 pacotes de orégano
4 laranjas de umbigo

MODO DE PREPARO

5ª FEIRA À NOITE:

5ª Feira à noite: Separe todas as carnes salgadas, com exceção do tocinho, o quitute, o bacon e a orelha de porco. Corte todas no tamanho ideal e coloque-as de molho em água fria, que deve ser trocada pelo menos 3 vezes ao dia.

Logo após, leve ao liquidificador o cominho com a pimenta-do-reino, o alho, o sal, o orégano, 1 e 1/2 cálice de conhaque e óleo de soja. Bata até ficar homogêneo e despeje sobre as carnes verdes que já deverão estar cortadas e tratadas em vasilhame plástico que deverão ser tampados e levados à geladeira.

6ª. FEIRA À NOITE:

6ª. Feira à noite: Coloque o feijão de molho em água fria para que o mesmo possa amolecer e tampe até de manhã. Corte bem miúdo ou processe o bacon (separe um pouco para a feijoada se quiser), o tocinho, o paio, a calabresa defumada, o lombinho defumado e o quitute. Junte com azeite doce, manteiga, orégano, louro em pó, óleo de soja e coloque em dois vasilhames na geladeira, um maior e outro menor.

Corte a carne de fumeiro, junte o pé de porco defumado e a orelha de porco salgada, depois de lavá-la, escorrer e queimá-la em chama branda no fogão para eliminar os pelos. Depois leve tudo à geladeira.

SÁBADO PELA MANHÃ:

Sábado pela manhã: Coloque numa panela grande todas as carnes verdes, com e sem osso, as carnes secas e as defumadas.

Acrescente água em pouca quantidade e leve ao fogo para que possa cozinhá-las brevemente (pré-cozimento).

Adicione os ingredientes que estão no vasilhame maior.

A água vai secar e então deixe que todos os ingredientes se recheiem em fogo brando e vá mexendo com uma colher para que não queimem.

Após rechearem adicione o feijão e dê o primeiro ponto de cozimento.

SÁBADO À NOITE:

Sábado à noite: Bata no liquidificador tomate, cebola, pimentão, azeite doce, orégano, extrato de tomate, hortelã grosso e conhaque. Despeje na panela e leve ao fogo para o ponto final.

DOMINGO PELA MANHÃ:

Domingo pela manhã: Corte a couve em tiras e leve ao fogo para um leve cozimento, escorra a água e leve ao fogo em uma frigideira com manteiga e 2 colheres de sopa dos ingredientes do vasilhame menor para recheiar.

Separe as carnes do feijão em uma ou mais assadeiras e cubra com papel alumínio, leve ao forno baixo para secar (opcional).

Em uma panela coloque o restante dos ingredientes do vasilhame menor juntamente com um pouco mais de manteiga e leve ao fogo brando. Após estar recheando, vá acrescentando farinha de mandioca e mexendo até fazer a farofa que deverá acompanhar a feijoada juntamente com arroz e laranja cortada à francesa.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34864-feijoada-carioca-do-ed.html>