

FEIJOADA GIGANTE

INGREDIENTES

5 kg de feijão preto
4 kg de carne seca (charque)
3 kg costela suína salgada
2 kg de lombo suíno salgado
3 kg de linguiça defumada
1 kg de paio
1 kg de bacon
1 kg de orelha suína salgada
1 kg de rabo suíno salgado
1 kg de pé suíno salgado
4 laranjas pera
6 cebolas grandes
2 maços de coentro (ou cheiro verde)
1 maço de cebolinha
1 cabeça de alho
louro
2 tabletes de caldo de bacon ou carne
100 ml de aguardente de cana (cachaça)
pimenta-do-reino em pó
cominho em pó

MODO DE PREPARO

Caso uma das carnes não seja do agrado, pode substituir por outra ou outras, mantendo o peso total.

24 horas antes de começar o cozimento, deixar de molho as carnes cortadas em cubos a seu gosto (não pode ser pequenos), menos o bacon, a linguiça e o paio, separadamente, trocando a água de vez em quando.

Aproximadamente 2 horas antes do cozimento deixar o feijão de molho com água até a altura.

No dia do cozimento, em uma panela de pressão ferver as carnes (menos o bacon, a linguiça e o paio) , uma a uma sem pressão uma vez, trocar a água e ferver novamente, agora na pressão até as carnes e o couro amolecerem, escorra a água e reserve.

A linguiça corte em rodela finas e o paio em rodela grossas e ferva brevemente por aproximadamente 10 minutos, escorra a água e reserve.

Na panela grande, caldeirão ou Caçarola, doure a cebola e o alho picados, cada um a seu tempo, acrescente o coentro (ou cheiro verde) a cebolinha picados, acrescente os demais temperos e dê uma leve fritada, reserve.

Corte o bacon em cubos a seu gosto, descasque as laranjas deixando-as totalmente sem pele e sem sementes, reserve.

Ferva o feijão, aproveitando a água que ele ficou de molho, o bacon e a laranja na pressão , aos poucos (tem que ter paciência), por aproximadamente 30 minutos, sem deixar o feijão despedaçar.

Porção por porção despejar na panela grande onde já estão os temperos.

Ferver todo feijão com os tabletes de bacon ou carne e temperos até que o feijão completamente mole e o caldo consistente.

Por fim acrescente todas as carnes, deixe ferver tudo junto por mais 15 minutos e sua succulenta feijoada estará pronta para servir.

Uma dica é não colocar sal, pois os tabletes e o bacon contem sal, além de que sempre ficam resíduos de sal nas carnes.

Acompanha bem arroz branco, couve refogada ao alho e cebola, vinagrete, farofa, torresmo, molho de pimenta feito com o caldo da própria feijoada, e uma caipirinha bem gelada. Serve muito bem 50 pessoas.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37947-feijoada-gigante.html>