

FEIJOADA RÁPIDA

INGREDIENTES

4 pés de porco salgados cortados ao meio

4 orelhas de porco salgadas

4 rabos de porco salgados

2 unidades de paio

2 unidades de linguiça calabresa

400 g de bacon

400 g de costela de porco defumada

400 g de charque

8 folhas de louro

1 kg de feijão preto

500 g de arroz branco

3 colheres de banha de porco

1 cálice de cachaça de cana

4 colheres de óleo

2 maços de couve manteiga

3 cabeças de alho

500 g de farinha de mandioca torrada

1 cebola média

8 laranjas

MODO DE PREPARO

Deixe as carnes salgadas de molho em água gelada, por 1 hora, com pedras de gelo, retirando os excessos de gordura previamente.

Após isso ferva as carnes salgadas e a costela defumada, três vezes, até que o sal tenha diminuído bastante.

Em uma panela de pressão de 7 litros, cozinhe os pés, orelhas, rabos, costelinha e charque junto com o feijão, escolhido e lavado, mais uma laranja inteira cortada pela metade e 8 folhas de louro, por 50 minutos. Cuidado para não secar a água.

Após isso, abra a panela e coloque o paio, a linguiça e 300 g de bacon, cortados em pedaços generosos e deixe cozinhar por mais 20 minutos.

Frite o alho (guarde dois dentes) na banha de porco até dourar e tempere a feijoada, retirando a laranja cozida. Coloque a cachaça. Não ponha sal, de jeito nenhum, em nenhum momento, a não ser que o dessalgue inicial tenha sido muito bom. Se preciso, só acerte no final, mas garanto que não vai precisar.

Pique os 100 g de bacon bem pequenos e, numa frigideira grande, refogue com 2 dentes de alho e a cebola (em azeite mesmo), colocando a couve cortada bem fininha, até que a couve cozinhe um pouco.

Sirva com arroz branco, cozido normalmente mas temperado com bastante alho e farinha de mandioca torrada (ou uma farofa).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38565-feijoada-rapida.html>