

# FEIJOADA ESPECIAL DA TIA YVONE

## INGREDIENTES

1 kg de feijão preto

1 kg de carne seca

500 g de paio

500 g de pé de porco

1,5 kg de costelinha de porco defumada ou fresca

1 kg de linguiça calabresa

200 g de toucinho defumado (bacon)

1 kg de orelha, corinho de porco

1 laranja inteira sem descascar

Sal e temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

No dia anterior a feijoada, deixe o feijão de molho, a carne seca picada, e todos os outros ingredientes que tiverem salgados, trocando a água de 2 em 2 horas, ou até ter eliminado todo o sal, se quiser pode cozinhar na pressão para retirar o sal, mas não recomendo.

No dia anterior ainda, pegue a orelha, o pé e o corinho cortados e cozinhe com vinagre ou limão, se a costelinha for fresca cozinhe também, por aproximadamente 3 horas, esse processo é para retirar o excedente de gordura, descarte a água, lave os pedaços cozidos e reserve.

No dia do preparo, em uma panela grande, coloque os temperos de sua preferência, corte o bacon em fatias e frite-os em seu próprio óleo, va colocando e mexendo os ingredientes nesta ordem, depois do bacon frito, coloque, a orelha, o pé, o corinho e mexa, depois coloque a carne seca e a costelinha, sempre mexendo com uma colher de pau, corte a calabresa e o paio em rodelas, lembre-se de tirar a pele de ambos, e junte tudo na panela, por último coloque o feijão e cubra com água, coloque a laranja inteira sem descascar, se precisar esta é a hora de acertar o sal, NUNCA COLOQUE O SAL NO COMEÇO DE UMA FEIJOADA.

Tampe a panela e cozinhe por aproximadamente 4 horas, sempre mexendo ou até o feijão estar macio.

Lembrem-se fazer feijoada é uma arte e dedicação é primordial, ainda mais esta com estes truques para deixar com uma quantidade menor de gorduras e a laranja inteira não desmancha e ajuda a puxar mais gordura, aproveitem pois esta é receita de família. Um arroz branco, couve refogada, farinha de mandioca e pimenta são um bom acompanhamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/47955-feijoada-especial-da-tia-yvone.html>