Feijoada Completa

Rendimento
12 porções

Tempo de preparo
01:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Orelha de porco salgada	2 unidades	200 g
Pé de porco	1 kg	1 kg
Carne-seca (demolhada, em cubos)	400 g	400 g
Lombo suíno (em cubos)	300 g	300 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	15 ml
Bacon (cortado em cubos pequenos)	100 g	100 g
Cebola (picada)	2 unidades médias	200 g
Feijão preto	6 xícaras	1 kg
Suco de laranja pera	11 unidades médias	500 ml
Cachaça	2 xícaras (chá)	500 ml
Costela de porco fresca	1 unidade média	400 g
Linguiça calabresa (cortada em rodelas)	1 unidade média	250 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	Meia colher (chá)	2,5 g
Tempero Sazón® Profissional Louro	Meia colher (chá)	2,5 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Laranja	Uma unidade	180 g

Modo de Preparo

1. Limpe bem as carnes salgadas, tirando o excesso de gorduras e nervuras, limpando os pelos, e colocando-as de molho em água por 24 horas. Troque a água de três a quatro vezes durante este período. Escolha e lave o feijão.

2. Coloque o azeite e o bacon em uma panela e deixe dourar. Acrescente cebola, feijão preto, suco de laranja e a cachaça. Complete com água e adicione o pé de porco, as orelhas, o lombo (retire um pouco da gordura) e a carne seca, que deve ser aferventada previamente. Deixe cozinhar de 20 a 30 minutos e adicione a costela. Deixe cozinhar por mais 40 minutos e comece a checar o grau de cozimento das carnes.

3. Quando estiverem macias, acrescente a calabresa e uma pimenta dedo de moça (opcional). Faça vários furinhos na casca da laranja e coloque na panela para ferver por 10 minutos. Tire o pé e a orelha após 10 minutos.

4. Retire uma concha do feijão e triture no mixer ou liquidificador até virar uma pasta. Misture com a feijoada.

5. Adicione meia colher de chá de Tempero Sazón® Profissional Alho e meia colher de chá de Tempero Sazón® Profissional Louro.

6. Monte as porções em cumbucas, garantindo que tenha um pedaço de cada carne em cada porção. Sugestão: Acompanhe a feijoada com couve, farofa flocada de milho, vinagrete e arroz branco.