Feijoada

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
01:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Feijão preto (cozido)	6 xícaras (chá)	1 kg
Água	27 xícaras (chá)	5,4 l
Carne-seca (demolhada, em cubos)	6 xícaras (chá)	800 g
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Paio (em rodelas finas)	2 gomos médios	300 g
Bacon (cortado em cubos)	1 xícara e meia (chá)	150 g
Lombo suíno (demolhado e aferventado, em cubos)	6 xícaras (chá)	800 g
SABOR A MI® Toque de Louro	2 colheres (chá)	10 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão grande, coloque o feijão e 4 litros de água. Deixe cozinhar em fogo baixo, por 20 minutos, após o início da fervura.

2. Enquanto isso, em outra panela de pressão, coloque a carne seca e cubra com água. Deixe cozinhar em fogo baixo, por 15 minutos, após o início da fervura. Escorra e reserve.

3. Separe 2 xícaras (chá) do feijão cozido e, com o auxílio de um garfo, amasse os grãos. Reserve.

4. Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o paio, o bacon, a carne-seca e o lombo, e frite por 3 minutos, ou até dourarem levemente. Adicione o feijão, o SABOR A MI®, o restante da água e o feijão amassado, e deixe cozinhar em fogo baixo, por 30 minutos, ou até o caldo encorpar.

5. Retire do fogo e sirva em seguida.