



Feijoada Caseira



Ingredientes

- 500g de Toucinho sem Pele Sulita;
- 500g de Costela Suína Cozida e Defumada Sulita;
- 500g de Linguiça Calabresa Sulita;
- 500g de Paio Sulita;
- 1kg de feijão preto;
- 4 colheres (sopa) de óleo;
- 4 dentes de alho picados;
- 1 cebola grande picada;
- 4 folhas de louro;
- Sal a gosto.



Tempo de preparo:
1 dia de antecedência

7h



Rendimento:

6 porções



Modo de Preparo:

1. Escolha o feijão-preto, lave e deixe de molho em água de véspera.
2. Deixar as carnes que são salgadas de molho em água de véspera na geladeira trocando a água de vez em quando para tirar o sal.
3. No dia que for fazer a feijoada, coloque numa panela de pressão grande o feijão-preto, o toucinho, a costela, a linguiça e o paio para cozinhar por 30 minutos.
4. Depois de tudo já cozido, faça à parte a fritura dos temperos, o óleo, a cebola, o alho e o louro.
5. Em seguida jogue no feijão com as carnes e deixe ferver até engrossar o caldo.

Servir com arroz branco, couve refogada, laranja em rodela e farofa.