

FEIJOADA À PORTUGUESA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

1 Kg de feijão vermelho seco demolido de véspera
2 farinheiras
1 chouriço de carne
1 morcela de cozer
Meio chispe salgado de véspera
400g de entrecosto salgado de véspera
400g de entremeada salgada de véspera

300g de cabeça de porco salgada de véspera
1 orelha de porco salgada de véspera
1 cebola cortada ao meio com 4 cravinhos espetados
Sal q.b.
2 cebolas picadas
2 folhas de louro
200 ml de azeite
600g de tomate pelado cortado em cubinhos
400g de cenoura cortada em rodelas finas



PREPARAÇÃO

Numa panela com água a ferver, tempere com sal. Junte o feijão, o chispe, o entrecosto, a entremeada, a orelha de porco, a cabeça de porco, a cebola com os cravinhos espetados, o chouriço e a morcela. Tape e deixe cozer 40 minutos. Passado os 40 minutos apague o lume. Retire as carnes para uma travessa e deixe arrefecer. Retire para um tacho, caldo do feijão suficiente para cobrir as farinheiras. Pique as farinheiras com um palito e coza-as no caldo durante 15 minutos. Corte as carnes aos pedacinhos e os enchidos às rodelas. Reserva a morcela. Depois de cozidas, retire as farinheiras. Numa outra panela, leve ao lume o azeite, as cebolas picadas e as folhas de louro. Mexa e deixe refogar. Junte ao refogado o tomate pelado e as rodelas de

cenoura. Deixe cozinhar durante 10 minutos. Junte as carnes e mexa. Junte o feijão escorrido e envolva. Junte o caldo de cozer as farinheiras, se necessário, junte um pouco mais de caldo de cozer o feijão. Deixe cozinhar cerca de 10 minutos até tudo ficar apuradinho e tenrinho. Entretanto, corte as farinheiras em rodelas e reserve. Depois da feijoada apurada, está pronta a servir. Sirva a feijoada com as rodelas de farinheira e morcela por cima e acompanhe com arroz branco.

Custo: 17.00 € ; Custo por pessoa: 1.41 €

<http://www.saborintenso.com/f16/feijoada-portuguesa-2618/>

www.saborintenso.com