

ZUPPE E MINESTRE

Feijoada carioca

LUOGO: Sud America / Brasile

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1kg di fagioli neri
- 7 litri d'acqua
- 2 lingue affumicate
- 500 g di "carne secca"
- 500 g di costolette di maiale salata
- 500 g d' arista salato
- 500 g di salciccia "calabrese" affumicata
- 500 g di salciccia "portoghese"
- 2 cotechini
- 300 g di lardo affumicato
- 2 code di maiale salate
- 2 piedi di maiale
- 2 orecchie di maiale
- 3 cipolle grandi grattugiata
- 5 cucchiari di zuppa di olio
- "pimenta do reino"(pepe) quanto basta
- 3 foglie di alloro
- sale

PREPARAZIONE

1 Scelga i fagioli, lavi bene e lasci dentro un recipiente con acqua per 12 ore. In un'altro recipiente lasci le carni riposare da un giorno all'altro. Cambi l'acqua di tanto in tanto. Nel giorno seguente, in un pentolone, lasci cuocere per 40 minuti i fagioli e l'acqua. Aggiunga le carni, per ordine di rigidità: prima la lingua affumicata, di seguito la carne secca, dopo le costole di maiale, l'arista, le salicce, il cotechino, il lardo affumicato, la coda, i piedi e le orecchie di maiale e il succo d' arancia. Lasci a fuoco piano, per quattro ore, fino che le carni e i fagioli siano cotti. Levi la schiuma che si forma nella superficie. Se necessario, aggiunga acqua per cuocere.

Rosoli le cipolle nell'olio. Quando comincia a dorare aggiunga i pepe e l'alloro. Rosoli ancora per qualche minuto. Aggiunga un guscio di fagioli della feijoada, e lasci a fuoco per 8 minuti. Versi il preparato nella feijoada. Assaggi e correggi i condimenti. Cuoci per altri 25 minuti.