

SECONDI PIATTI

# Feijoada

---

LUOGO: Sud America / Brasile

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 60 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 1 NOTTE DI AMMOLLO

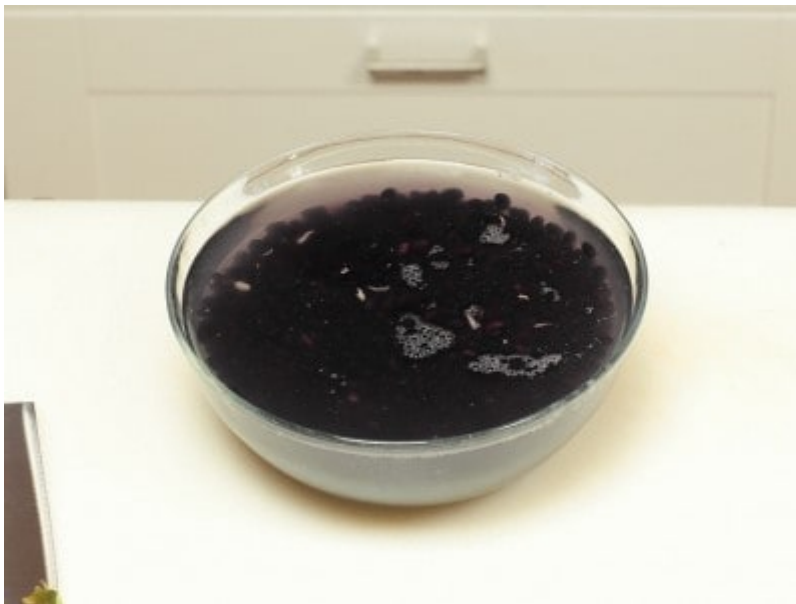
---



La feijoada è uno dei piatti più conosciuti della cucina brasiliana, probabilmente quello più famoso e rappresentativo.

## PREPARAZIONE

- 1 Lavare bene i fagioli neri e lasciarli per una intera notte in una pentola con un litro d'acqua.



- 2 Il giorno successivo fate cuocere i fagioli in abbondante acqua insieme ai pezzi di lonza di maiale, al manzo e alla salsiccia tagliata a pezzi per circa 1 ora e 30 minuti o fino a quando i fagioli risultino cotti.





- 3 In una padella a parte fate soffriggere in due cucchiari d'olio l'aglio, la cipolla, il peperoncino, la pancetta e la salsiccia affumicata.



- 4 Dopo qualche minuto aggiungete un po' del brodo di cottura dei fagioli.



5 Unite anche i pomodorini tagliati a metà.



6 Lasciate soffriggere il tutto per qualche minuto, quindi unire il soffritto ai fagioli nella casseruola di terracotta.



**7** Unire alla casseruola anche le costine di maiale e una tazza d'acqua; regolare di sale e pepe.





8 Lasciate cuocere a fuoco lento fino a quando lo stufato sarà denso e la carne ben cotta.