

SECONDI PIATTI

Feijoada

di: *Cookaround*

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



INGREDIENTI

- LONZA DI MAIALE DISSOSSATA a pezzi - 500 gr
- COSTINE DI MAIALE (SPARERIBS) 600 gr
- SALSICCIA DI MAIALE 200 gr
- SALSICCIA AFFUMICATA DI MAIALE 150 gr
- ACQUA circa - 2 l
- FAGIOLI NERI 600 gr
- PANCETTA AFFUMICATA unica fetta - 80 gr
- CARNE DI MANZO 250 gr
- PANCETTA AFFUMICATA (BACON) tagliata a dadi - 250 gr
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tavola
- CIPOLLE tritate - 2
- SPICCHIO DI AGLIO tritato - 1
- POMODORI CILIEGINI tagliati a metà o 3

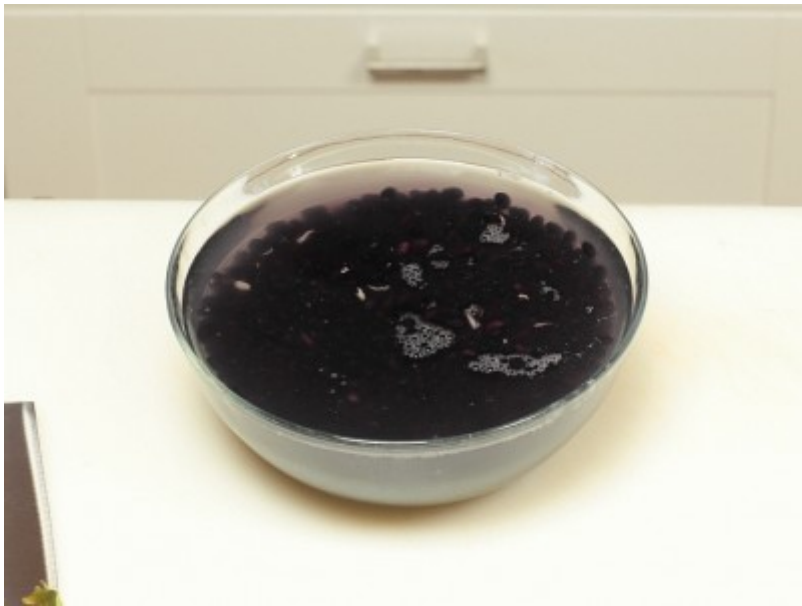
grandi a cubetti - 20

PEPERONCINI VERDI a pezzetti - 2

SALE

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 cucchiai 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.