



Feijoada carioca - fagiolata di rio de janeiro

[Del 13/07/2002 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Legumi](#)]

Ingredienti: 1 kg di fagioli neri, acqua in abbondanza, 2 lingue affumicate, 1/2 Kg di pancetta, 1/2 Kg di costolette di maiale salate, 1/2 d' arista, 1/2 kg di salciccia affumicata, 2 cotechini, 300 g di lardo affumicato, 3 cipolle tritate, 3 foglie di alloro, succo d' arancia, olio, sale e pepe.

Lavate i fagioli e metteteli a bagno per una notte. Versateli in una grande pentola, ricopriteli d'acqua e fateli cuocere per almeno mezz'ora. Aggiungetevi le carni in quest'ordine: la lingua affumicata, la pancetta, le costolette di maiale, l'arista, la salciccia, il cotechino, il lardo affumicato. (In alcune ricette vengono utilizzati anche la coda, i piedi e le orecchie del maiale) versatevi un bicchiere di succo d' arancia. Lasciate andare a fuoco lento per circa 3 ore. Aggiungete acqua se necessario. A parte rosolate le cipolle nell'olio, poi aggregatevi sale e pepe e alloro. A seguito versate il soffritto nella feijoada e lasciate andare ancora per una decina di minuti. Assaggiate e controllate la cottura. Potete servire questo piatto con riso bianco, manioca fritta ed accompagnarlo con una buona caipirinha.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]