

Feijoada

Toplam 190 dk Hazırlama 140 dk · Pişirme 150 dk 6 kişilik Zor ~590 kcal Açılış 10/10

Rio sofralarında siyah fasulye, dana eti ve tütsülü etler ağızta koyu bir güvece dönüşür.

Malzemeler

- 500 gr Siyah fasulye
- 500 gr Dana kuşbaşı
- 250 gr Dana sucuk
- 2 adet Soğan
- 2 adet Defne yaprağı

Yapılışı

1. Fasulyeyi süzüp tencereye alıp netler ve defne yaprağıyla kaplayacak kadar su ekleyin.
2. Kısık ateşte 2 saat pişirin.
3. Soğan kavurup tencereye ekleyin ve 30 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi bir gece 1 saat pişirme süresi kısıltı taneler dağılmadığı yumuşar.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilavı portakal dilimi ve farofa ile servis edin.