

Rio Feijoada Completa

Toplam 175 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 150 dk 8 kişilik Zor ~690 kcal

Feijoada, siyah fasulyeyi domuz eti, sosis, defne ve sarımsakla pişirip pirinç ve portakalla sunan Brezilya klasidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Siyah fasulye
- 700 gr Domuz eti
- 350 gr Tütsülenmiş sosis
- 2 adet Soğan
- 5 diş Sarımsak
- 2 adet Defne yaprağı
- 4 su bardağı Pişmiş pirinç
- 2 adet Portakal

Yapılışı

1. Fasulyeyi bir gece suda bekletip süzün.
2. Domuz eti ve sosisi iri parçalar halinde doğrayın.
3. Soğan ve sarımsak tencerede 6 dakika kavurun.
4. Etleri ekleyip 8 dakika renk aldırın.
5. Fasulye, defne ve suyu ekleyip 2 saat kısık ateşte pişirin.
6. Pirinç ve portakal dilimleriyle sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi bir gece 1 saat 15 dakika pişirme süresini kısaltın.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç, portakal dilimi ve kavrulmuş yeşillikle servis edin.