

Feijoada

Toplam 826 dk Hazırlama 140 dk · Pişirme 156 dk 6 kişilik Zor ~590 kcal Açılış 10/10

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

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Siyah fasulyeyi bir gece suda bekletip süzün.
2. Fasulye, etler ve defne yaprağı tencereye alın.
3. Üstünü geçecek kadar su ekleyip 2 saat kısık ateşte pişirin.
4. Soğan ve sarımsak tavrada 6 dakika kavurun.
5. Kavrulan karışımı tencereye ekleyip 30 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi bir gece 1 saat pişirme süresi kısaltır ve taneler dağılmaz yumuşar.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilavı portakal dilimi ve farofa ile servis edin.