

Rio Feijoada Completa

Toplam 1015 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 150 dk 8 kişilik Zor ~690 kcal Açılış 10/10

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

Yapılış

1. Siyah fasulyeyi bir gece suda bekletip süzün.
2. Domuz eti ve sosisi iri parçalar halinde doğrayın.
3. Soğan ve sarımsak tencerede kokusu çikana kadar kavurun.
4. Etleri ekleyip yüzeyleri renk alana kadar çevirin.
5. Fasulye, defne ve suyu ekleyip ağ ateşte pişirin.
6. Pirinç ve portakal dilimleriyle sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi bir gece 1 saat malzeme pişirme süresini kısaltın.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç, portakal dilimi ve kavrulmuş yeşillikle servis edin.