

# Rio Hızlı Feijoada

Toplam 111 dk

Hazırlama 118 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Orta

~580 kcal

Açılış 10/10

Brezilya hızlı feijoada, siyah fasulyeyi tütsülü et, sosis, defne ve portakalla daha kısa sürede koyu, doyurucu bir tencereye çevirir.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Haşlanmış siyah fasulye
- 300 gr Tütsülü dana eti
- 250 gr Sosis
- 1 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 2 adet Defne yaprağı
- 1 adet Portakal
- 1.5 su bardağı Sıcak su
- 0.8 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Soğan ve sarımsak tencerede 5 dakika kavurun.
2. Tütsülü et ve sosileri ekleyip 6 dakika kızartın.
3. Siyah fasulye, defne ve sıcak suyu tencereye alın.
4. Kısık ateşte 35-40 dakika koyulaşana kadar pişirin.
5. Fasulyenin bir kısmını alıp portakal dilimleriyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Fasulyenin bir kısmını almak uzun pişmiş gibi koyu bir sos verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç, portakal dilimi ve yeşillikle sıcak servis edin.