



## Feijoada tradicional

[www.receitasdafia.com/receitas/feijoada-tradicional](http://www.receitasdafia.com/receitas/feijoada-tradicional)

Nada como uma feijoada delícia para chamar a família e os amigos ,com essa receita você vai conquistar o paladar, vem conferir!

Feijoada tradicional

 120 min

 8 porções

### Ingredientes

- 600g de [feijão-preto](#)
- 200g de costelinha de porco salgada
- 200g de [carne-seca](#) em cubos
- 100g de orelha de [porco](#)
- 100g de rabo de porco
- 100g de pé de porco
- 100g de lombo de porco salgado em cubos
- Suco de 1 limão
- 2 folhas de louro
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 cebola com 5 cravos-da-índia espetados
- 8 xícaras (chá) de água
- 1/4 de xícara (chá) de cachaça
- 2 laranjas
- 300g de linguiça [calabresa](#), paio e portuguesa em fatias
- 1 cebola em cubos
- 5 dentes de alho picados

## Modo de Preparo

1. Deixe o feijão de molho em água por 6 horas. Deixe a costelinha, a carne-seca, a orelha, o rabo, o pé e o lombo de molho em água por 24 horas na geladeira, trocando a água por 4 vezes. Escorra, lave com o suco de limão e coloque em uma panela com água. Leve ao fogo médio, deixe levantar fervura, escorra e repita o processo para retirar o excesso de gordura.
2. Coloque as carnes em uma panela, adicione o feijão com a água do molho e complete com mais água. Leve ao fogo baixo.
3. Acrescente o louro, sal, pimenta, a cebola espetada com os cravos, a cachaça e as duas laranjas inteiras, com casca furada com uma faca afiada
4. Deixe levantar fervura e cozinhe por 50 minutos, retirando a espuma que se forma na superfície, com uma colher. Coloque a linguiça na metade do cozimento. Teste a maciez das carnes com um garfo e retire conforme estiverem prontas.
5. Corte os pedaços de carne em tamanhos de 3cm. Quando o feijão e as carnes estiverem prontas, volte à panela todos os pedaços. Aqueça uma frigideira com o óleo, em fogo médio, doure a cebola e o alho por 5 minutos e misture na panela. Retire a cebola espetada e as laranjas. Deixe levantar fervura e sirva, se desejar, acompanhada de arroz branco e couve refogada.