

FEIJOADA CARIOCA

Receita da Sonia



Prolegômenos:

Para fazer uma feijoada serão necessários alguns ingredientes sem os quais não é possível fazê-la. Eles são, portanto, indispensáveis. Início com eles:

1) não se faz feijoada para poucas pessoas, com uma única exceção: caso você tenha um bom freezer, com muito espaço, você poderá congelá-la depois de pronta em vários potes ou sacos, e ter feijoada para o ano todo. De preferência, **não congele a feijoada já temperada**, deixe para temperar no dia em que irá servi-la. Faz muita diferença. Se, por acaso, sobrar alguma feijoada fresquinha mas já temperada, anote no saco que irá ao freezer que ela está temperada, de modo que, no dia em que for servir esta, você **apenas reforce o tempero** para dar um gosto de tempero fresquinho.

2) não se faz feijoada para poucas pessoas, porque é preciso usar **2 kg de feijão**. 1 kg será usado na véspera, o outro, no dia, bem cedinho de manhã, quando você madrugar para dar tempo de sobra para preparar o almoço. Antes de tomar seu café da manhã, já comece, porque vai levar tempo.

3) não se faz feijoada para poucas pessoas, razão pela qual você precisará de **2 panelas muito grandes**, ou, se for possível, 1 panela grande e uma enorme, na qual caberá todo o feijão com toda a carne.

4) como não se faz feijoada para poucas pessoas, você pode usar apenas uma das panelas (a menor), para começar a cozinhar os 2 primeiros ingredientes necessários: a verdadeira feijoada leva **pé de porco e orelha**, e isso precisa cozinhar inicialmente, pelo menos umas **8hs com fogo baixo**. A ideia é que ambos virem gelatina de tanto terem cozinhado, para que se dissolvam na feijoada, lhe dêem consistência e o sabor especial.

5) como não se faz feijoada para poucas pessoas, e como leva muito tempo para fazê-la, você precisará calcular 2 dias para fazer sua feijoada. **No primeiro dia, cozinhe apenas o pé e a orelha**. 1 hora antes de terminar de cozinhá-los, acrescente 1 kg de feijão. No segundo dia, bem cedo de manhã, comece a fazer todo o resto.

6) não se faz feijoada sem alguns ingredientes fundamentais, os outros ficam a gosto de cada um acrescentar ou não. É fundamental, além do pé e da orelha de porco, que a feijoada tenha ao menos a mesma quantidade de **carne defumada** em relação à quantidade das outras carnes juntas. A quantidade da carne defumada pode ser completada com uma boa quantidade de toucinho de fumeiro (toucinho defumado), desde que ele não ultrapasse 1/3 da quantidade de carne defumada (a metade de toda a carne da feijoada depois de pronta).

7) por último, como você já entendeu que não se faz feijoada para poucas pessoas, lembre-se que sua feijoada consumirá muita energia de cozimento – gás, elétrica ou mesmo, e melhor de todas, lenha – se você tiver. Você pode até começar em um fogão a gás para levar os ingredientes à ebulição, e depois passar para o **fogão a lenha**. Será uma feijoada dos deuses.

INGREDIENTES PARA O FEIJÃO:

1o. dia:

- 1 pé inteiro
- 1 orelha de porco
- 1 rabo (opcional)
- 3 folhas de louro
- muita água
- 1 kg de feijão.

Se você tiver comprado carnes salgadas, é fundamental lavar bem essas carnes no primeiro dia, e, ao mesmo tempo em que começar a cozinhar o pé e a orelha (e opcional rabo), colocar as carnes salgadas em grande quantidade de água, a ser trocada de 6 em 6 horas, para serem usadas no dia seguinte,

conforme abaixo.

2o. dia:

- 700g de costela de porco
 - 700g de carne seca
 - 700g de lombo de porco
 - 500 g de toucinho defumado
 - 500 g de paio defumado
 - 1,2 kg de carne de porco defumada (costela, joelho, pastrami, lombinho)
- Você também pode acrescentar outras carnes, mas essas são essenciais.
- 4 folhas de louro
 - 1 kg de feijão
- muita água

Ingredientes para o tempero:

- 4 cebolas grandes picadas
- 6 dentes de alho picado bem pequeno
- óleo
- pimenta do reino

Para acompanhar a feijoada:

- laranja seleta (calcular 1 1/2 laranjas por pessoa)
- couve mineira (calcular pelo menos 3 folhas de couve por pessoa).
- Arroz: calcular 50g de arroz por pessoa. De preferência prepará-lo no óleo, com cebola refogada

Ingredientes para a farofa:

- 2 cebolas grandes fatiadas bem fininho
- 1/2 ovo por pessoa
- 1/2 banana prata por pessoa
- 20g de azeitonas picadas por pessoa
- azeite (para refogar a cebola e para regar a farofa à medida em que for cozinhando de modo que sempre permaneça molhadinha)
- 500g farinha de mandioca
- 1 molho de salsa com cebolinha picadas

MODO DE PREPARO

Preparar o feijão:

Na véspera:

Você já sabe que na véspera precisa cozinhar pé, orelha (e rabo se quiser), em muita água com 3 folhas de louro, e que depois de cozinhareem 7 hs em fogo baixo, é preciso acrescentar 1 kg de feijão. Este poderá ter descansado 2 hs antes, coberto com água, o que o terá feito inchar. Cozinhe tudo por mais uma hora.

Também na véspera é preciso dessalgar todos os eventuais salgados que tiver comprado para a feijoada.

No dia:

Acender o fogo e colocar a panela enorme, com o preparo da véspera. Acrescentar, aos poucos todos os outros ingredientes, nesta ordem:

- o toucinho defumado
- as carnes com osso
- o louro restante
- mais água

Cozinhar em fogo baixo, por 1 hora. Depois acrescentar:

- todas as outras carnes, cortadas em tamanhos de aproximadamente 3 cm cúbicos
- o quilo de feijão restante

Cozinhar em fogo baixo até o feijão acrescentado no dia estar macio. Sempre manter o nível da água

alto o suficiente para que ultrapasse o nível dos ingredientes sólidos da altura de 1 concha. Depois de findo o cozimento, experimentar o sal. Manter o cozimento da feijoada para temperá-la enquanto estiver no fogo baixo, e deixar cozinhando por pelo menos mais 15 minutos depois de temperada.

Preparar o arroz:

Enquanto estiver cozinhando a feijoada, cozinhe o arroz, o que é coisa fácil. Mantenha aquecido depois de pronto.

Preparar o tempero:

Quando o feijão todo estiver macio, em uma panela grande, colocar óleo que cubra o fundo e esquentá-lo. Refogar as cebolas picadas, fritando por igual. Quando elas estiverem ficando mais morenas, acrescentar o alho picado bem pequeno. Não deixar queimar o alho, ele só deve ficar um pouco moreninho. Acrescentar bastante pimenta do reino em pó e, CASO NECESSÁRIO, um pouco de sal. Jogar o tempero na feijoada e, com uma concha, colocar um pouco da feijoada pronta na panela em que se preparou o tempero para que absorva o resto do tempero que possa ter ficado na panela e também despejar isso na feijoada. Deixar cozinhando mais 15 minutos. A feijoada estará pronta para servir.

Caldinho de feijão:

SUGESTÃO: se tiver cuidado para que nunca faltasse água na feijoada durante todas as horas de cozimento, e se ainda tiver bastante caldo, é possível servir um caldinho de feijão como aperitivo:

Caldo de feijão: com uma concha, distribuir suco da feijoada em pequenos copos. Acrescentar um pouco de salsinha picada no topo de cada copo e servir individualmente para cada comensal junto com um copinho de cachaça.

Modo de preparo da laranja:

Descasque a laranja e então a corte em quadrados de 9cm cúbicos. Retire todas as sementes. Serão servidas à parte, em uma travessa.

Modo de preparo da farofa:

Numa panela es quente um pouco de azeite e refogue as cebolas até ficarem mais transparentes. Enquanto isso, bata os ovos e então os despeje na cebola, mexendo apenas de vez em quando para fritarem por igual. Acrescente então as bananas picadas, depois as azeitonas picadas. Depois de as bananas estarem refogadas, acrescente a farinha de mandioca e finalize com a salsa picada. Durante todo o processo, vá acrescentando azeite para que a farofa sempre permaneça molhadinha. Sirva a farofa em uma travessa mais funda que ajudará a manter quente a parte de baixo por mais tempo.

Modo de preparo da couve mineira:

- 2 a 3 folhas de couve por pessoa
- manteiga para refogar
- um pouco de sal se a manteiga usada for sem sal

A última coisa a fazer é a couve mineira, mas ela já deve estar picada, de preferência enquanto a feijoada ainda estiver cozinhando.

Como cortar a couve: lave cada folha separadamente, cuidando para limpá-la por inteiro. Numa tábua de madeira, estire cada folha e recorte o talo. Não o usaremos. Depois de todas as folhas estarem sem os talos, junte de 10 em 10 folhas, sobrepondo-as umas às outras, e as enrole para fazer um canudo bem apertado. Corte finas fatias, quanto mais fininho melhor. Se o canudo começar a afrouxar, ajeite novamente as folhas e feche o rolo mais apertado. Deixe descansando a couve até o momento de servir a feijoada quando, então, é preciso refogá-la rapidamente:

Aqueça manteiga – ela deve ficar levemente bronzeada –, jogue a couve e refogue por dois minutos cada parte dela, mexendo pouco para não fazer água. Se for muita couve, refogue-a por partes, para não fazer água. Enquanto a couve estiver refogando, acrescente um pouco de sal. São realmente apenas 2 minutos para cada parte da couve. Sirva-a separadamente, numa travessa.

Lembre-se de colocar na mesa um vidrinho de pimenta em conserva para quem quiser.

Lista de compras para a feijoada:

Quant.		Obs.	Marque o que já comprou
2 kg	Feijão		
1	Pé de porco inteiro		
1	Orelha de porco		
1	Rabo de porco	opcional	
7	Folhas de louro		
700g	Costela de porco (pode ser salgada, mas será preciso dessalgar)		
700g	Carne seca (pode ser salgada, mas será preciso dessalgar)		
700g	Lombo de porco (pode ser salgada, mas será preciso dessalgar)		
500g	Toucinho defumado		
500g	Paio defumado		
1,2kg	Carne de porco defumada (costela, joelho, pastrami, lombinho)		
8	Cebolas grandes picadas (para o feijão, a farofa e o arroz)		
6	Dentes de alho picado bem pequeno (para o tempero)		
	Óleo (para o tempero)		
	Pimenta do reino (para o tempero)		
Verificar o	Sal (acrescentar ao tempero no final, apenas se for necessário)		
	Laranja seleta (calcular 1 1/2 laranjas por pessoa)		
	Couve mineira (calcular pelo menos 2 a 3 folhas de couve por pessoa).		
	Manteiga (para refogar a couve)		
	Arroz: calcular 50g de arroz por pessoa		
	1/2 ovo por pessoa (para a farofa)		
	1/2 banana prata por pessoa (para a farofa)		
	20g de azeitonas picadas por pessoa (para a farofa)		
	azeite (para a farofa)		
500g	Farinha de mandioca		
1 molho	Salsa com cebolinha picadas (para a farofa)		
1 garrafa	Cachaça para a caipirinha ou para o gole junto com o caldinho de feijão		
	Limão	para a caipirinha	
	Açúcar	para a caipirinha	
	Gelo	para a caipirinha	
	Cerveja		
1 vidro	Pimenta em conserva para servir com a feijoada para quem quiser		
	Você pode acrescentar outras carnes, sempre lembrando que a metade tem que ser de carnes de porco defumadas para garantir o sabor da feijoada.		