

## Feijoada de Domingo



**Tempo de preparo:**  
50 min

**Rendimento:**  
20 porções

**Tipo:**  
Pratos quentes

**Nível:**  
Fácil

### Ingredientes

1 Kg de Feijão Preto Solito

100 g de carne seca

70 g de orelha de porco

70 g de rabo de porco  
70 g de pé de porco  
100 g de costelinha de porco  
50 g de lombo de porco  
100 g de paio  
150 g de linguiça portuguesa  
2 cebolas grandes picadinhas  
1 maço de cebolinha verde picadinha  
3 folhas de louro  
6 dentes de alho  
Pimenta do reino a gosto  
1 ou 2 laranjas  
40 ml de de pinga  
Sal

### **Modo de preparo**

1. Coloque as carnes de molho por 36 horas ou mais, vá trocando a água várias vezes, se for ambiente quente ou verão, coloque gelo por cima ou em camadas frias
2. Coloque para cozinhar passo a passo: as carnes duras, em seguida as carnes moles
3. Quando estiver mole coloque o feijão, e retire as carnes
4. Finalmente tempere o feijão

### **ACOMPANHAMENTOS:**

Couve, arroz branco, laranja, bistecas, farofa, quibebe de abóbora, baião de dois, bacon, torresmo, lingüicinha e caldinho temperado – copinhos.

**Veja mais receitas:**

[www.solito.com.br](http://www.solito.com.br)