

BRASILE

Zuppa di fagioli con carne di maiale (Feijoada)

dosi per 10 porzioni

2 kg di piedini di maiale
1 kg di fagioli neri
500 g di testina di maiale
500 g di coda di maiale
500 g di pancetta magra
500 g di pomodori
300 g di cipolle
5 salsicce fresche
2 peperoni
1 lingua di maiale
sedano
carota
sale
pepe nero

Preparazione:

dopo aver tenuto a bagno i fagioli per una notte, metterli in un pentolone a lessare in acqua fredda non salata.

Portare ad ebollizione e lasciar cuocere a fuoco moderato.

In un'altra pentola cuocere tutta la carne (pancetta e salsicce comprese) insieme a sedano, carota e una cipolla. Mano a mano che un tipo di carne arriva a cottura, toglierlo dal brodo, mentre i fagioli continuano a cuocere, tanto da diventare cremosi.

Disossare i piedini di maiale e la coda, tagliare le carni a pezzetti piccoli e unirle ai legumi.

A parte, appassire nell'olio la restante cipolla tritata con i pomodori e i peperoni tagliati a striscioline, sale e pepe.

A cottura ultimata delle verdure, versare anche questo intingolo nella pentola con la carne e i fagioli, dando ancora qualche minuto di cottura per amalgamare i sapori.

Servire con del riso bollito coperto dal sugo della carne.