

Feijoada do Brazil

<http://www.muitogostoso.com.br/informacao/view/Pratos-Principais/Carnes/Feijoada/>

RENDIMENTO: 10 porções / personnes

Ingredientes

1 kg de feijão preto / haricots noirs
1 kg costelinha de porco / côtelettes de porc
400g de carne de seca / viande séchée
400g de carne de porco defumada / cou de porc
300g de linguiça cabanossi / saucisse de Vienne
300g de linguiça calabresa / saucisson
300g de linguiça temperada com alho / saucisse à l'ail
1 cabeça de alho / tête d'ail
1 colher de sobremesa de sal / cc de sel
1 colher de chá de pimenta do reino
(de preferência moída na hora) 1 cc piment frais écrasé
3 ou 4 folhas de louro / feuilles de laurier
3 colheres de sopa de azeite / vinaigre
2 a 3 litros de água / eau

Modo de fazer

Prepare o feijão: Cate o feijão para retirar pedaços de cascas, pedrinhas e outras sujeiras. Depois lave bem numa peneira e ponha de molho a noite toda numa tigela com água o suficiente para cobrir o feijão e passar mais uns 3 dedos. No dia seguinte quando fôr cozinhá-lo, acrescente mais água se achar necessário. A água deve cobrir o feijão, as carnes e ainda sobrar uns 2 dedos.

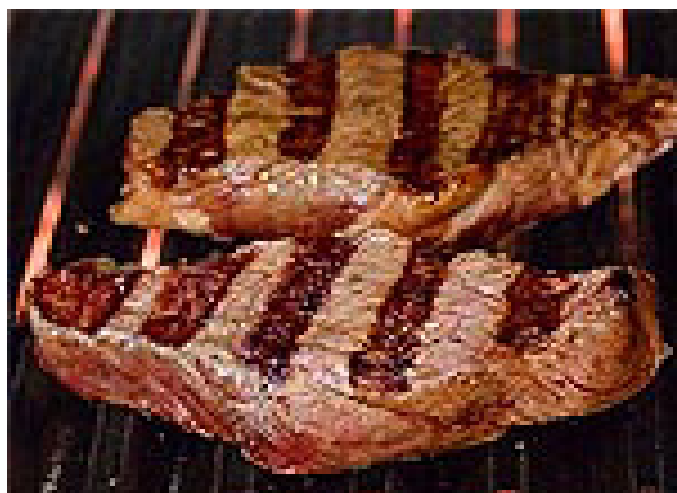
Prepare as carnes: Para as linguiças, basta apenas cortá-las em rodelas de +/- 1 a 2cm. No caso do paio, retire antes a casca se estiver grossa. Quanto às carnes, é bom diminuir ao máximo a quantidade de gordura, limpando-as sobre uma tábua com uma faca afiada. Retire toda a gordura que conseguir, pois ao cozinhar a gordura se desmancha deixando a feijoada muito gordurosa.

DICA: *A carne seca costuma ter muito sal, portanto é preciso ter cuidado com os temperos. Se preferir, pode dar uma fervida nela antes e jogar a água fora, retirando, assim, o excesso de sal. Facas com lâminas feitas de cerâmica não enferrujam. São bem mais leves para usar e mantêm o sabor natural dos alimentos.*

Cozinhe o feijão c/ as carnes: O feijão pode ser cozido em [panela de pressão](#), ou numa panela grande comum.

Panela de pressão: Divida a quantidade em 3 ou 4 partes, dependendo do tamanho da panela. Ponha uma parte do feijão, uma parte da carnes (menos a costelinha) e linguiças, uma folha de louro e acrescente água se fôr necessário. Tampe a panela, segundo as instruções do fabricante, e cozinhe tudo por 20 minutos desde o começo. Comece com fogo algo e no meio do cozimento, quando a panela começar a fazer barulho, abaixe o fogo. Quando estiver pronto, retire a panela do fogo, ponha na pia embaixo da torneira e deixe correr um fio de água fria sobre a tampa. Quando a panela esfriar um pouco e perder a pressão, abra-a com cuidado e vire o feijão cozido com as carnes numa panela maior. Repita essa operação até terminar de cozinhar todo o feijão com as carnes. Na panela maior, junte então as costelinhas e deixe cozinhar até que fiquem macias e o caldo do feijão engrosse.

DICA: *Nunca encha a panela de pressão acima da metade, pois caso contrário, quando começará a pegar pressão, o caldo começa a sair pelo furo da tampa da panela e dificultará o cozimento.*



Panela comum: Coloque o feijão, as carnes (inclusive a costelinha), as linguiças e as folhas de louro e deixe cozinhar até que fique tudo macio. Vai demorar um pouco mais, mas ficará igualmente saborosa. Se achar necessário acrescente mais água para formar um caldo gostoso e encorpado.

Tempere a feijoada: As carnes irão dar ao feijão um sabor especial e dependendo de seus temperos, pode ser que nem precise adicionar mais sal. Acrescente a pimenta do reino moída e mexa. Prove o caldinho e avalie se já está bom de sal ou não. Caso precise adicione mais sal aos poucos, sempre provando. O feijão irá dar às carnes uma cor escura por fora, mas mantendo o sabor e acrescentando maciez. Descasque o alho e pique fininho ou esprema. Em uma frigideira pequena, doure-o no azeite e jogue sobre o feijão. Mexa tudo e prove.

DICA: *Observe se formou uma camada fina de gordura na superfície. Isso acontece por causa da gordura das carnes que se dissolveram. Com uma escumadeira retire todo o excesso que conseguir para ficar com uma feijoada mais light.*

Recette en français

Prépare le haricot : lave le haricot pour enlever (au fond du bac) les morceaux d'écorces, de petites pierres et d'autres saletés. Ensuite, lave bien dans un bac et mets de côté toute la nuit dans un bol avec eau assez pour couvrir les haricots et dépasser plus de 3 doigts. Le jour suivant avant de cuire, change l'eau. L'eau doit couvrir les haricots, les viandes et encore 2 doigts en plus. Prépare les viandes : Pour les saucissons, enlève avant la peau et coupe les dans des rondelles + de la 1 la 2cm. Combien aux viandes, c'est bon de diminuer au maximum la quantité de graisse, en les nettoyant sur une planche avec un couteau pointu. Enlève toute la graisse pour pas que la feijoada soit trop grasse.

CONSEIL : *La viande sèche a l'habitude avoir beaucoup de sel, donc il faut d'avoir des soins avec les temperos. S'il préfère, il peut donner un bouillie dans elle avant et jouer l'eau ce sont, en enlevant, ainsi, l'excès de sel. Des couteaux avec des lames faites de céramique ne se rouillent pas. Ce sont bien plus légers pour utiliser et maintient la saveur naturelle des aliments.*

Cuire le haricot avec les viandes : Le haricot peut être cuit dans casserole de pression, ou dans une casserole grande commune.

Casserole de pression : Il divise la quantité en 3 ou 4 parties, en dépendant de la dimension de la casserole. Il mette une partie de l'haricot, une partie des viandes (moins la costelinha) et des saucisses, une feuille de blond et ajoute de l'eau si fôr nécessaire. Il couvre la casserole, selon les instructions du fabricant, et cuise tout par 20 minutes dès le début. Il commence avec feu quelque chose et dans le moyen de la cuisson, quand la casserole commencera fera bruit, il abaisse le feu. Quand il sera prêt, enlève la casserole du feu, mette dans l'évier dessous du robinet et laisse courir un fil d'eau froide sur la couverture. Quand la casserole refroidira un peu et perdra la pression, l'ouvre avec des soins et tourne l'haricot ragoût avec les viandes dans une casserole plus grande. Répète cette opération jusqu'à finir de cuire tout l'haricot avec les viandes. Dans la casserole le plus grand, il rejoigne alors les costelinhas et laisse cuire ils jusqu'à ce que soient doux et le bouillon de l'haricot s'épaississe.

CONCEIL : *Jamais il ne remplisse pas la casserole de pression au-dessus de la moitié, donc je marie contraire, quand il commencera à recueillir de la pression, le bouillon commencer à sortir par le trou de la couverture de la casserole et rendra difficile la cuisson.*

Casserole commune : Il place l'haricot, les viandes (de même la costelinha), les saucisses et les feuilles de blond et laisse cuire jusqu'à ce qu'il soit tout doux. Il va retarder un peu plus, mais il sera également savoureux. S'il trouve nécessaire ajoute plus eau pour former un bouillon gostoso et encorpado.

Il tempère la feijoada : Les viandes iront donner à l'haricot une saveur spéciale et en dépendant de leurs temperos, il peut être que ni il ait besoin d'ajouter plus sel. Acrescente le poivre du royaume exténué et déplace. Il prouve la caldinho et évalue si déjà il est bon de sel ou non. Au cas où s'il ait besoin ajoute plus sel aux peu, toujours en prouvant. L'haricot ira donner aux viandes une couleur foncée par dehors, mais en maintenant la saveur et en ajoutant maciez. Il épluche l'ail et pique fininho ou presse. Dans une poêle petite, doure le dans l'huile et il joue sur l'haricot. Il déplace tout et prouve.

CONCEIL : *Il observe s'il a formé une couche fine de graisse dans la surface. Cela arrive à cause de la graisse des viandes qui se sont dissoutes. Avec une escumadeira enlève tout l'excès qui réussira pour que reste avec une feijoada plus light.*

Farofa com Ovos e Azeitonas

RENDIMENTO: 10 porções / personnes

Ingredientes

5 ovos / oeufs
2 xícaras de farinha de mandioca / Tasses de manioc
2 cebolas grandes / grands oignons
½ xícara de manteiga / beurre
100g de azeitonas verdes sem caroço / feuilles de côte de bette
2 colheres de sopa de cebolinha e salsinha / 2cc ciboulette
1 colher de chá de sal / 1 cc de sel

Modo de fazer

Prepare os ingredientes: Descasque, lave e corte as cebolas bem pequenininhas. Lave a cebolinha e a salsinha, deixe secar e pique bem fininho. Escorra as azeitonas numa peneira e pique-as em quatro pedaços cada. Numa tigela pequena quebre todos os ovos. Reserve.

DICA: *Facas com lâminas feitas de cerâmica não reagem com a acidez de alguns alimentos e também não enferrujam. São bem mais leves para usar e mantém o sabor natural dos alimentos além de não escurecer frutas, legumes e verduras.*

Prepare a farofa: Numa panela ponha a manteiga para derreter e aquecer. Depois junte as cebolas e deixe-as dourar levemente. Junte os ovos e deixe cozinhar ligeiramente antes de começar a mexer. Depois com uma colher, mexa-os para que se partam à medida que vão cozinhando. Mexa sempre para não queimar e não grudar. Quando estiverem bem cozidos, acrescente a farinha de mandioca aos poucos, sempre mexendo. Tempere com o sal e continue misturando por mais uns 2 minutos, para a farinha torrar um pouquinho. Depois desligue o fogo e junte as azeitonas picadas e o cheiro verde. Mexa para misturar tudo e sirva a seguir.

En français :

Préparer les ingrédients: Peler, laver et couper les très petits oignons. Laver la ciboulette et le persil, laisser sécher et hacher finement. Égoutter les olives dans un tamis et les couper en quatre morceaux chacun. Dans un petit bol, casser tous les oeufs. Réservez-le.

CONSEIL: Les couteaux en céramique ne réagissent pas à l'acidité de certains aliments et ne rouillent pas. Ils sont beaucoup plus légers à utiliser et conservent la saveur naturelle de la nourriture et ne font pas noircir les fruits, les légumes et les légumes verts.

Préparer le farofa: Dans une casserole, mettre le beurre à fondre et chauffer. Puis ajoutez les oignons et laissez-les dorer légèrement. Ajouter les oeufs et laisser mijoter légèrement avant de commencer à remuer. Ensuite, avec une cuillère, remuez-les pour casser pendant qu'ils cuisinent. Remuez toujours pour ne pas brûler et ne pas coller. Quand ils sont bien cuits, ajoutez la farine de manioc graduellement, toujours en remuant. Assaisonnez avec le sel et continuez à mélanger pendant encore 2 minutes, ainsi la farine griller un peu. Ensuite, éteignez le feu et ajoutez les olives hachées et l'odeur verte. Remuez pour mélanger le tout et servir ensuite.



Torresminho

Ingredientes

1kg de toucinho fresco / 1 kg tranches de lard
3 dentes de alho / 3 gousses d'ail
1 xícara de óleo / 1 tasse d'huile
Sal / sel

Modo de fazer

Prepare o toucinho: Lave bem o toucinho sob água corrente e fria e seque-o com papel toalha. Depois, com uma faca afiada e sobre uma tábua, corte-o em tirinhas ou quadradinhos. Descasque, esprema o alho e numa tigela, tempere o toucinho cortado. Deixe pegar gosto por pelo menos 1 hora.



DICA: Facas com lâminas feitas de cerâmica são bem mais leves para usar e mantêm o sabor natural dos alimentos.

Frite: Ponha o óleo para aquecer numa panela funda para evitar que espirre muito. Quando o óleo estiver bem quente coloque os pedaços de toucinho na panela com a ajuda de uma escumadeira para evitar queimaduras. Use uma tela para frituras para filtrar o óleo que evapora e mexa de vez em quando enquanto estiverem fritando. Quando ficarem douradinhos e crocantes, retire-os com a escumadeira e deixe escorrer num prato forrado com papel toalha. Salpique um pouco de sal para temperá-los.

DICA: Para verificar se o óleo já está na temperatura adequada, ponha um palito de fósforo dentro da panela. Ele irá acender quando estiver bem quente, depois retire-o.

En français :

Préparer le lard : Bien laver le bacon à l'eau froide et sécher avec une serviette en papier. Ensuite, avec un couteau tranchant et une planche, coupez-le en lanières ou en carrés. Eplucher, presser l'ail et, dans un bol, assaisonner le lard. Laisser goûter pendant au moins 1 heure.

CONSEIL: Les couteaux en céramique sont beaucoup plus légers à utiliser et conservent la saveur naturelle des aliments.

Fry: Mettez l'huile à chauffer dans une casserole profonde pour l'empêcher d'éclabousser trop. Lorsque l'huile est très chaude, placez les morceaux de bacon dans la poêle à l'aide d'un écumoire pour éviter les brûlures. Utilisez un écran de friture pour filtrer l'huile qui s'évapore et remuez de temps en temps pendant la cuisson. Quand il est doré et croustillant, retirez-le à l'aide d'un écumoire et laissez égoutter sur une assiette recouverte d'une serviette en papier. Saupoudrer un peu de sel pour les assaisonner.

ASTUCE: Pour vérifier que l'huile est déjà à la bonne température, placez une allumette dans la casserole. Il s'allume quand il fait très chaud, puis retirez-le.

Couve Refogada

(Chou braisé)

Ingredientes

1 molho de couve / jus de chou
2 dentes de alho / 2 gousses d'ail
4 colheres de sopa de azeite / 4 cs vinagre
1 colher de café de sal / 1 cc sel
2 colheres de sopa de vinagre de vinho branco ou tinto / 2 cs
vinagre de vin



Modo de fazer

Prepare a couve: Despreze as folhas que estiverem machucadas e lave cada folha individualmente retirando todas as impurezas. Deixe de molho uns 20 minutos em uma tigela grande com água e 2 colheres de vinagre comum de vinho. Deixe as folhas secarem num escurridor ou use uma centrífuga para salada.

Junte as folhas, colocando uma em cima da outra até formar um montinho. Enrole-as todas juntas e bem apertado. Depois em cima de uma tábua de corte e com uma faca afiada corte-as o mais fino que conseguir. Evite usar uma faca comum, pois os cortes ficam oxidados (com côr de ferrugem). Lembre-se que as folhas da couve são muito encorpadas e quanto mais finas forem cortadas, mais agradáveis ao paladar irão ficar.

DICA: Facas com lâminas feitas de cerâmica não reagem com a acidez de alguns alimentos e também não enferrujam. São bem mais leves para usar e mantém o sabor natural dos alimentos além de não escurecer frutas e legumes.

Refogue a couve: Descasque e esprema os dentes de alho e ponha numa frigideira grande junto com o azeite para dourar. Quando estiver douradinho coloque a couve cortada fininha aos poucos para refogar. Use dois garfos ou colheres de pau para que a couve fique soltinha ao mexê-la. À medida que ela fôr murchando com o calor, acrescente um pouco mais de couve crua cortadinha e mexa para que refogue uniformemente. Ao final tempere com o sal e mexa mais um pouco para misturá-lo. Sirva a seguir.

En français :

Préparer le chou: Jeter les feuilles qui sont blessées et laver chaque feuille individuellement en supprimant toutes les impuretés. Faire tremper pendant environ 20 minutes dans un grand bol avec de l'eau et 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin. Laissez les feuilles sécher dans un égouttoir ou utilisez une centrifugeuse à salade.

Rassemblez les feuilles en les plaçant l'une sur l'autre jusqu'à former un monticule. Enveloppez-les tous ensemble. Ensuite, au sommet d'une planche à découper et avec un couteau tranchant les couper aussi mince que possible. Évitez d'utiliser un couteau ordinaire car les coupures deviennent rouillées (de couleur rouille). Rappelez-vous que les feuilles du chou sont très corsées et plus elles sont fines, plus le palais sera agréable.

CONSEIL: Les couteaux en céramique ne réagissent pas à l'acidité de certains aliments et ne rouillent pas. Ils sont beaucoup plus légers à utiliser et maintiennent la saveur naturelle de la nourriture en plus de ne pas noircir les fruits et les légumes.

Faire sauter le chou: Peler et presser les gousses d'ail et mettre dans une grande poêle à frire avec l'huile d'olive pour faire dorer. Une fois doré, placez le chou finement haché pour faire sauter. Utilisez deux fourchettes ou des cuillères en bois de sorte que le chou est lâche en remuant. Au fur et à mesure que la chaleur diminue, ajouter un peu de chou cru haché et remuer pour faire mijoter uniformément. À la fin de la cuisson avec le sel et remuez un peu plus pour le mélanger. Servir ensuite.