



## GASTRONOMIA DEL BRASILE

### FELJOADA

La *feijoada* è uno dei piatti tipici della cucina brasiliana, probabilmente quello più noto e rappresentativo. Il termine deriva da *feijão* che in lingua portoghese sta per *fagiolo*, essendo questo uno degli ingredienti tipici; e potremo allora tradurre *feijoada* con *fagiolata*.

Non esiste una ricetta univoca per la feijoada, e di variazioni, sia nella preparazione sia negli ingredienti e accompagnamenti, se ne incontrano in tutto il territorio del Brasile.

Gli ingredienti tipici sono : acqua, fagioli neri (variante carioca), o bruni (variante baiana), carne di maiale (orecchia, coda, piede, frattaglie, pancetta, lardo, salsiccia), carne di vacca (ventre seccato e salato), spezie e affini (aglio, cipollina verde, peperoncino, alloro, olio...) Generalmente accompagnata con riso bianco, insalata, arancia tagliata a fette, farofa).

La preparazione consiste in una cottura prolungata dei fagioli, preventivamente messi in ammollo con la carne secca, cui si aggiungono man mano le altre carni e le spezie. La lunga cottura rende il piatto più digeribile di quanto possa sembrare.

In Brasile, per via dei tempi di preparazione impegnativi, non tutti i ristoranti servono la feijoada, e quelli che la hanno normalmente nel menù la servono in giorni prestabiliti.

#### Ingredienti

500 gr di fagioli neri  
600 gr di puntine di maiale (costole)  
300 gr di pancetta affumicata  
500 gr di salsicce affumicate  
3 foglie di alloro  
½ cipolla tritata  
2 spicchi d'aglio  
olio d'oliva



#### Preparazione

Lavare i fagioli e lasciarli in ammollo per 12 ore.

Cuocere i fagioli in acqua.

In un'altra pentola versare l'olio d'oliva, ½ cipolla tritata, 2 spicchi d'aglio tritati e fare indorare il tutto.

Aggiungere e fare rosolare puntine di maiale, pancetta a dadini, salsicce tagliate a pezzetti e alcune foglie d'alloro.

Aggiungere i fagioli con la loro acqua, salare e cuocere a fuoco moderato per mezz'ora aggiungendo, se necessario, acqua.

Servire con riso in bianco e farofa.