



Feijoada Caldo de Carne

Grau de Dificuldade: **Médio**

Rendimento: **4 porções**

Ingredientes

Para a Feijoada:

- 500 g de feijão preto
- 300 g carne-seca dessalgada
- 200 g costelinha suína
- 150 g paio fatiado
- 150 g linguiça calabresa
- 150 g lombo suíno em cubos
- 1 cebola grande picada
- 4 dentes de alho picados
- 1 tomate picado (opcional)
- 2 folhas de louro
- 500ml de água
- **280ml de Caldo de Carne Battuto's**
- Azeite, sal, pimenta e cheiro-verde para finalizar

Modo de Preparo

Para a feijoada:

- Lave o feijão preto, deixe-o de molho por aproximadamente uma hora, escorra e reserve.
- Aqueça um fio de azeite em uma panela grande, sele o lombo e a costelinha suína até dourarem e, em seguida, acrescente o paio e a linguiça calabresa para que liberem aroma; retire e reserve todas as carnes.
- Na mesma panela, refogue a cebola, o alho e o tomate até que estejam bem murchos e, então, retorne todas as carnes à panela.
- Adicione o feijão, incorpore os 240 ml de Caldo Battuto's e complete com água quente até cobrir todos os ingredientes, utilizando o caldo como base de sabor e a água para volume.
- Cozinhe em fogo baixo por 1h30 a 2h, mexendo ocasionalmente, até que o caldo engrosse e as carnes estejam macias, ajustando o sal somente ao final.
- Finalize com cheiro-verde picado e sirva imediatamente.