«Feijoada» – in classicher da la cuschina portugaisa

Metter a lomiar la fava per 12 uras, lavar e laschar sguttar.

Laschar vegnir chaud l'ieli d'olivas en ina gronda padella, agiuntar la tschagula e l'agl, agiuntar la fava. Senza avnaun a vapur dura il temp da cuschinar 1¼ uras.

Preparar las costas portg e laschar coier la charnpiertg fimentada, las liongias ed ils pes da portg. Lura laschar trair per 50 minutas en l'aua.

Servir: preparar la fava sin ina gronda platta. Agiuntar la charn e las liongias ed il ris.

Tip : en la regiun dal Portugal dal Nord vegn er cuschinà cutlas tiers.

Ingredienzas

Recept per 4 persunas

- 175g fava
- ½ tschadun ieli d'olivas
- 1 tschagula
- Agl
- Arbaja
- 1.5 dl aua
- Sal e paiver
- 250g costas portg
- 175g charnpiertg fimentà
- 175 chorizo
- 200g pe da portg
- 125g ris