

# Feijoada (Brasile)

## Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr. di fagioli neri
- 500 gr. lonza di maiale
- 200 gr. salsiccia
- 150 gr. salsiccia affumicata
- 2 cipolle
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperone
- 3 pomodori
- q.b. pepe
- q.b. sale
- q.b. olio



## Preparazione:

Lasciare i fagioli in un litro d'acqua per una notte e cuocerli per ½ ora.

Nel frattempo fare un soffritto e aggiungere i fagioli con la carne e cuocere per ½ ora.

Servirlo con riso bianco.

Veronica e Neide (serata presentazione Brasile – 2 febbraio 2015)