

# FEIJOADA

Rendimento: Aproximadamente 1,8 kg

Tempo de Preparo: 60 minutos



#FOODTHINKING

INGREDIENTE		UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
Produtos Unilever	Tempero Meu Feijão Knorr	kg	0,03
	Caldo de Carne Knorr	kg	0,021
	Alho em pó	kg	0,01
Outros Ingredientes	Carne seca dessalgada	kg	0,35
	Rabo de porco dessalgado	kg	0,25
	Orelha de porco dessalgada	kg	0,25
	Linguiça calabresa	kg	0,25
	Paio defumado	kg	0,25
	Costelinha de porco defumada	kg	0,15
	Bacon	kg	0,15
	Água	kg	2
	Feijão preto	kg	1

## MODO DE PREPARO

1.	Aquecer uma panela de pressão e refogar o bacon.
2.	Adicionar o feijão, a água, a orelha, o rabo, a carne seca, o Caldo de Carne Knorr, o Alho em pó Knorr e cozinhar por 40 minutos.
3.	Retirar a pressão da panela e adicionar a costelinha defumada, o paio e a linguiça calabresa.
4.	Cozinhar em fogo baixo até que os embutidos estejam macios.
5.	Adicionar o Tempero Meu Feijão Knorr e ferver até engrossar
6.	Servir com Farofa, Couve, Arroz Branco e Laranja em gomos
7.	Serviço: Ideal utilizar embalagens com divisões ou compartimentos individuais. Porcionar a feijoada separadamente dos outros itens.
8.	Serviço: O caldinho de feijão pode ser feito da mesma base da feijoada e servido em copinho com tampa. A farofa, couve, arroz, laranja e banana frita podem ser pré-embalados com antecedência.
9.	Serviço: Embalagens que possam ir ao forno convencional ou microwaves facilitam o aquecimento do pedido em casa.



Unilever  
Food  
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.