



Sábado é dia de feijoada!

Esse típico prato brasileiro possui algumas histórias de sua origem! Uma das mais contadas, é a de que os escravos pegavam partes do suíno consideradas menos nobres que seriam descartadas pelos fazendeiros como: pés, orelhas, língua e rabo, juntavam tudo com o feijão e faziam “aquela” festa.

A outra versão da história, não tem haver com as partes descartadas e sim, uma combinação do cozido português com o cassoulet francês. O prato foi adaptado e adotado como uma paixão e tornou-se uma grande referência para os brasileiros. Mas, independente de qual é a história verdadeira, a Alegria como amante deste prato, oferece uma linha específica de [Ingredientes para Feijoada](#) com um pacote completo de produtos deliciosos. São eles:

- Linguiça tipo calabresa;
- Bacon;
- Pé salgado;
- Costela salgada;
- Lombo salgado;
- Pele salgada.

Além do tradicional arroz, também indicamos outros acompanhamentos para complementar esse feijão recheado de coisas boas:

Vinagrete: normalmente é preparado com cebola, tomate, cheiro-verde, pimentão-verde e o caldo da feijoada pronta.

Couve refogada: geralmente feita com azeite de oliva, sal, bacon e cebola.

Cada região, família, tribo criou a sua versão, mas a paixão pela feijoada é universal. Ficou com vontade, né? [Confira a nossa receita](#) e arrase no preparo deste prato!

FONTE: [Tutano Gastronomia](#), [Petit Gastrô](#)