



Feijoada e futebol! Uma combinação que deixa as tardes de sábados e domingos mais gostosas e inesquecíveis. Preparar uma feijoada não é preparar mais uma refeição, é um momento de deixar os problemas de lado e interagir com as pessoas que gostamos. Por isso reunimos 5 motivos para inspirar você a preparar uma feijoada Alegra deliciosa. Confira:

### • **Comer e beber bem**

O fim de semana é feito para sair da rotina, inclusive na preparação das refeições. É o momento de preparar, sem pressa, um prato caprichado, com os melhores ingredientes, e mostrar seus dotes culinários para impressionar todo mundo.

### • **Encontro com a família e amigos**

A feijoada proporciona a oportunidade de conectar os familiares e reencontrar os amigos. É um momento de descontração, de um bom papo, de muitas risadas e trocar experiências. Ouvir histórias e compartilhar conhecimento é uma das principais funções desse evento gastronômico caseiro.

### • **Desestressar**

Fim de semana, pessoas com boa energia... É um encontro perfeito (e necessário) para desestressar. No fim da tarde, suas baterias estarão 100% para enfrentar uma nova semana.



## • Assistir à grandes eventos

Tem oportunidade melhor do que a feijoada para assistir àquela partida de futebol do Brasileirão ou da Copa do Mundo pela TV? Não, né! Então já agita a família e os amigos no grupo do WhatsApp e avisa: “No próximo fim de semana tem feijoada!!”.

## • Uma playlist bem brasileira

Música alegre qualquer pessoa e a feijoada leva um tempo para ser preparada, então solta aquela playlist que agrada a todos e ajuda na confraternização. Divida as tarefas com os amigos, separe alguns petiscos e, pronto, as boas histórias começam a surgir.

## • Mas o que não pode faltar na feijoada perfeita?

O prato brasileiro mais famoso no mundo é a combinação dos cortes suínos com sabores marcantes. Entre as carnes utilizadas na receita estão a carne seca, a costela, o bacon, a linguiça calabresa, o lombo e as receitas mais tradicionais levam as partes como orelha e o pé.

Além da carne suína e do feijão preto, os acompanhamentos arroz branco, farofa, couve refogada e laranja não podem faltar. A escolha dos condimentos fica por sua conta. Entre eles, você pode incluir cebola, alho e cheiro verde picados, folhas de louro, cominho em pó, sal, pimenta do reino, pimenta malagueta e azeite a gosto.

## • Preparo especial

As carnes da feijoada, como a carne seca e a costela, precisam de um preparo diferente. Elas devem ser colocadas, sem a gordura, em um recipiente com água horas antes, para retirar parte do sal. Durante esse processo é preciso trocar a água cerca de três vezes.

Para preparar a feijoada, coloque na panela de pressão a linguiça paio e calabresa Alegria e a cebola. Depois, acrescente o alho e as carnes a salgadas e, por último, adicione o feijão preto lavado e os outros ingredientes escolhidos.

## • Feijoada Alegria

A Alegria Foods oferece todos os produtos para preparar a feijoada perfeita, para os diferentes gostos. Para quem quer praticidade ou não tem muita experiência em escolher os cortes, pode optar pelo [kit feijoada Alegria de 600g](#). Nele vem os seguintes ingredientes: linguiça tipo calabresa, bacon, pé salgado, costela salgada, lombo salgado, pele salgada, sal, louro e pimenta, prontos para ir para a panela.

Agora, se você gosta de escolher os cortes e fazer a tradicional feijoada, com todos os ingredientes, [você encontra os seguintes os cortes Alegria no supermercado mais perto de você](#):

1. [Linguiça Paio Alegria](#)
2. [Linguiça tipo Calabresa Alegria](#)



3. [Bacon Defumado Alegria](#)
4. Costela Salgada Alegria
5. Lombo Salgado Alegria
6. Máscara Salgada Alegria
7. Rabo Salgado Alegria
8. Pé Salgado Alegria
9. Orelha Salgada Alegria

Preparar uma feijoada caprichada não é tão difícil como parece, porém, exige paciência! Mas é um prato que vale muito a pena fazer. Afinal, além de delicioso, é sinônimo de união e de alegria. Então, escolha os ingredientes e reúna a família e os amigos para esta deliciosa confraternização!

---