



Feijoada με λουκάνικο και πορτοκάλι

Υλικά:	Εκτέλεση
Για τη feijoada: 30 γρ. ελαιόλαδο 80 γρ. λουκάνικα κοζάκικα με πάπρικα “Μουτεβελής” 80 γρ. λουκάνικα μοσχαρίσια με θυμάρι “Μουτεβελής” 30 γρ. κρεμμύδι 1 σκελίδα σκόρδο 1 φύλλο δάφνης 50 γρ. ντομάτα κονκασέ 1 πορτοκάλι 2 εκ. τζίντζερ 200 γρ. ζωμό ή νερό	<ol style="list-style-type: none">1. Κόβουμε τα λουκάνικα σε φέτες 1 εκ. και τα σοτάρουμε σε μικρή κατσαρόλα με το ελαιόλαδο.2. Όταν έχουν πάρει ελαφρύ χρώμα, προσθέτουμε το σκόρδο και το κρεμμύδι και σοτάρουμε για 1 λεπτό ακόμα.3. Ρίχνουμε την κονκασέ τομάτα, τη δάφνη και το τζίντζερ. Επίσης, προσθέτουμε τις φλούδες από το πορτοκάλι και στη συνέχεια το χυμό του.4. Συμπληρώνουμε με το ζωμό και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να χυλώσει η σάλτσα.
Για το ρύζι: 100g ρύζι jasmin 150ml νερό αλάτι	<ol style="list-style-type: none">1. Τοποθετούμε σε μια κατσαρόλα το νερό μαζί με το ρύζι και το αλάτι.2. Φέρνουμε σε βρασμό.3. Χαμηλώνουμε την ένταση της φωτιάς, καλύπτουμε με ένα καπάκι και βράζουμε για 13’.4. Μόλις μαγειρευτεί, αφαιρούμε το καπάκι βάζουμε μια πετσέτα από πάνω και το αφήνουμε για 5-10’.
Για το σερβίρισμα: Φύλλα μαϊντανού Φρέσκο κρεμμύδι	<ol style="list-style-type: none">1. Αφαιρούμε το τζίντζερ, τις φλούδες πορτοκαλιού και τη δάφνη από τη feijoada.2. Στο πιάτο σερβίρουμε το ρύζι, στη μέση feijoada και από πάνω μαϊντανό και φρέσκο κρεμμύδι ψιλοκομμένα.
