

Que tal uma feijoada preparada por etapas para o 7 de Setembro? Aprenda a fazer!

Category: BRASIL, GERAL

escrito por Alice Ketllen | 4 de setembro de 2026



O feriado de 7 de Setembro, na próxima segunda-feira, pode ser uma boa oportunidade para reunir a família e os amigos em torno da mesa. Entre as opções para o almoço, a tradicional feijoada é uma alternativa que combina com encontros maiores e pode ser preparada em casa com diferentes tipos de carne.

A receita completa rende aproximadamente 16 porções e leva mais de duas horas de preparo. Como as carnes utilizadas são salgadas, o processo começa no dia anterior ao cozimento, com a dessalga. Para garantir um resultado mais saboroso e evitar que o prato fique excessivamente pesado ou salgado, é importante respeitar todas as etapas.

Como preparar as carnes

Para a sugestão de combinação, são utilizados 1,1 kg de costela de porco salgada, 800 g de carne-seca e 600 g de lombo de porco salgado.

As carnes devem ser cortadas em pedaços médios e colocadas separadamente em recipientes com bastante água. Depois, precisam permanecer na geladeira por cerca de 24 horas, com trocas de água a cada três horas, sempre que possível.

Antes de entrarem na panela da feijoada, as carnes passam por um pré-cozimento de aproximadamente 10 minutos após a fervura. Essa etapa ajuda a retirar parte do excesso de gordura e sal.

Ingredientes para a feijoada

- 1 kg de feijão-preto;
- 500 g de paio;
- 3 cebolas;
- 5 dentes de alho;
- $\frac{1}{4}$ de xícara de azeite;
- 3 folhas de louro;
- 1 colher de chá de cominho em pó.

Depois de lavar e deixar o feijão de molho por cerca de 30 minutos, o preparo começa pelo refogado de cebola, alho, cominho e louro. Em seguida, o feijão é acrescentado à panela junto com a água, a carne-seca e a costelinha.

A mistura deve cozinhar em fogo baixo por cerca de duas horas. Depois, entram o lombo e os paios inteiros. O cozimento continua por mais aproximadamente três horas, até que os grãos estejam macios, as carnes bem cozidas e o caldo mais encorpado.

Nos 30 minutos finais, os paios podem ser retirados, fatiados e devolvidos à panela para terminar o cozimento.

Planejamento é importante

Como a feijoada pode ficar ainda mais saborosa depois de descansar, o ideal é organizar o preparo com antecedência para o almoço de 7 de Setembro.

Uma sugestão é dividir o processo

em três dias:

Dia 1: dessalgar as carnes, mantendo-as na geladeira e trocando a água regularmente.

Dia 2: preparar a feijoada e armazená-la na geladeira depois do cozimento.

Dia 3: retirar a panela da geladeira e aquecer a feijoada em fogo médio até começar a ferver. Depois, reduzir o fogo e deixar aquecer por cerca de 20 minutos, mexendo delicadamente.

Na hora de servir, a feijoada pode ser acompanhada de arroz branco, couve refogada, gomos de laranja e farinha de mandioca torrada.

Receita permite variar as carnes

Quem quiser adaptar o prato pode substituir ou acrescentar outros tipos de carne. A proporção indicada é de aproximadamente 3 kg de carnes para cada 1 kg de feijão, permitindo combinar diferentes cortes de acordo com a preferência da família.

A feijoada também pode ser congelada. Para isso, o ideal é dividir o preparo em porções e armazená-las no freezer. O descongelamento deve ser feito preferencialmente na geladeira, de um dia para o outro. Caso seja necessário descongelar diretamente na panela, o processo deve ocorrer em fogo bem baixo, com a panela tampada e mexendo ocasionalmente.

Com planejamento, a receita pode se transformar no prato principal de um almoço especial para aproveitar o feriado prolongado de 7 de Setembro ao lado da família e dos amigos.

Um caminhão foi atingido em cheio por um trem na Polônia após ter ficado preso sobre os trilhos. O incidente ocorreu na quinta-feira (3) em Gdansk, no extremo norte do país.

Câmeras de segurança registraram o momento em que o caminhão

está atravessando a linha férrea, porém as cancelas começam a se fechar e o veículo para no local. Segundos depois, o trem passa e atinge a carreta em cheio, lançando destroços para todos os lados.

As imagens foram divulgadas pela estatal Polish Railway Lines. Segundo a empresa ferroviária, uma testemunha que presenciou a cena gritou ao motorista do caminhão para romper a barreira da passagem e sair dos trilhos, porém sem sucesso.

A empresa informou que o motorista do caminhão não ficou ferido, mas o maquinista do trem foi levado ao hospital. Nenhum passageiro ficou ferido.

A empresa ferroviária orientou os motoristas que, caso fiquem presos sobre os trilhos com um trem se aproximando, devem romper as barreiras para deixar a passagem.

Fonte: **Panelinha** e Publicado Por: Jornal Folha do Progresso
04/09/2026/17:10:54

O formato de distribuição de notícias do [Jornal Folha do Progresso](#) pelo celular mudou. A partir de agora, as notícias chegarão diretamente pelo formato Comunidades, ou pelo canal uma das inovações lançadas pelo WhatsApp. Não é preciso ser assinante para receber o serviço. Assim, o internauta pode ter, na palma da mão, matérias verificadas e com credibilidade. Para passar a [receber as notícias](#) do Jornal Folha do Progresso, clique nos links abaixo siga nossas redes sociais:

- [Clique aqui e nos siga no X](#)
- [Clica aqui e siga nosso Instagram](#)
- [Clique aqui e siga nossa página no Facebook](#)
- [Clique aqui e acesse o nosso canal no WhatsApp](#)
- [Clique aqui e acesse a comunidade do Jornal Folha do](#)

Progresso

Apenas os administradores do grupo poderão mandar mensagens e saber quem são os integrantes da comunidade. Dessa forma, evitamos qualquer tipo de interação indevida. Sugestão de pauta enviar no e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com.

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp [\(93\) 98404 6835](tel:93984046835)– (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp: [-93- 984046835](tel:93984046835) (Claro)

-Site: www.folhadoprogresso.com.br e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com/ou e-mail: adeciopiran.blog@gmail.com