

# POTA HÁ LAGAREIRO COM FEIJÃO VERDE



## INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM DE POTA
- 10 VAGENS DE FEIJÃO VERDE ( 1 PESSOA )
- 2 CEBOLAS
- SALSA Q.B
- 2 DENTES DE ALHO SECO Q.B.
- 150 ML AZEITE

## CONFEÇÃO

1. Colocar a pota na panela de pressão sem água congelada em lume brando quando começar a apitar ou fechar a segurança contar 25 minutos. Pode ser feito na CC mas estas coisas prefiro panela de pressão.
2. Descascar cebola e cortar hás rodelas finas.
3. Na CC colocar acessório misturador com azeite e cebola, alho esmagado.
4. Colocar o cesto com o feijão verde rasgado aos bocadinhos e salpicar com sal.
5. Programar slow cook P2 por 25 minutos.
6. Ao fim deste tempo verificar cebola se está translúcida.
7. O feijão não estava cozido logo tirei a cebola coloquei água até 1 ltº com o cesto do feijão verde e programei Steam P1.
8. Verifiquei ao fim de 20 minutos e estava pronto.
9. Cortar em bocadinhos.
10. Dispor num prato a pota, cebola, salsa e molho acompanhado de feijão verde.
12. Ps: a restante pota serviu com batatas a murro.