

# FEIJOADA VEGETARIANA



## CONFEÇÃO

1. Colocar a cebola, a cenoura, o alho, a folha de louro e o azeite na taça e selecionar SC P1 3m.

---
2. Juntar as salsichas, o chouriço e o tofu.

---
3. Temperar com sal, pimentão doce, gengibre, cominhos e vinho branco. Selecionar SC P2 45m.

---
4. Passados 15 minutos, juntar o feijão, 2 colheres de sopa de polpa de tomate e 100ml de água.

---
5. A 10 minutos do fim, juntar a salsa picada e retificar temperos.

---
6. Servir com arroz branco.

---

## INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM DE SALSICHAS DE SOJA CORTADAS AS RODELAS
- 1 CHOURIÇO DE SEITAN CORTADO AS RODELAS
- TOFU FUMADO CORTADO AOS CUBOS
- 1 CEBOLA GRANDE CORTADA EM MEIAS LUAS
- 1 CENOURA GRANDE AS RODELAS
- 1 LATA DE FEIJÃO VERMELHO
- 1 ALHO LAMINADO
- PIMENTÃO DOCE
- GENGIBRE
- SALSA
- 1 FOLHA DE LOURO
- COMINHOS
- 2 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 100ML DE ÁGUA
- SAL
- AZEITE