

# FEIJOADA À TRANSMONTANA



## CONFEÇÃO

1. Arranje e lave muito bem o chispe e corte-o em pedaços. Arranje e corte também a entremeada. Coloque as carnes na taça do robot sem nenhuma lâmina, tempere com sal e pimenta, adicione a folha de louro, cubra com água e programe a 130°C durante 40 minutos. Junte o chouriço picado com um palito e programe mais 20 minutos na mesma temperatura. Retire as carnes, deixe-as arrefecer, corte-as em pedaços e corte o chouriço em rodela. Reserve as carnes e o caldo.
2. Lave e descasque a cebola e os dentes de alho e corte-os em pedaços. Lave e descasque os tomates, corte-os ao meio e retire-lhes as sementes. Coloque tudo na taça com a lâmina picadora e pique 15 segundos na velocidade 10. Troque pelo acessório misturador, adicione o azeite e a cenoura descascada e cortada em rodela e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos. Junte 500 ml do caldo de cozer as carnes e o cubo de caldo e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100°C, durante 10 minutos.
3. Lave a couve, rejete-lhe a parte mais dura, corte-a em pedaços, junte à taça, rectifique os temperos e seleccione o Programa Cozedura Lenta P3, a 100°C, durante 20 minutos. Adicione o feijão com um pouco do molho e seleccione o Programa Cozedura Lenta P3, a 100°C, durante 10 minutos. Sirva decorado a gosto.

## INGREDIENTES

- 700 G DE ENTREMEADA COM OSSO
- 1 CHISPE DE PORCO
- 1 CHOURIÇO DE CARNE
- 2 LATAS GRANDES DE FEIJÃO VERMELHO
- 6 FOLHAS GRANDES DE COUVE LOMBARDA
- 4 TOMATES MADUROS
- 2 CENOURAS
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 40 ML DE AZEITE
- 1 CUBO DE CALDO DE CARNE
- 1 FOLHA DE LOURO
- SAL E PIMENTA Q.B.