

FEIJOADA FOFINHA



CONFEÇÃO

1. No tacho coloque água a ferver, após fervida coloque os tentáculos, assim que começar a ferver novamente, deixe 15 minutos e retire

3. *acessório Picadora

4. Coloque a cebola e os tomates cortados em 4 V11 / 20seg

6. *troque o acessório para o misturador

7. Colocar o azeite, sal e pimenta P1 Slow Cook, caso opte por tomates congelados aumente para 10min

8. Coloque o arroz e as águas [250g] + [500g dos tentáculos] P3 Slow Cook

9. Após terminar o programa selecione o P3 Slow Cook e reduza o tempo para 10min e coloque o pacote de natas e os tentáculos já cortados

11. Após terminar não se esqueça de provar, normalmente necessita de mais sal e pimenta e piri-piri caso opte.

13. Retire da taça coloque a especiaria que necessitar e coloque o feijão branco e mexa.

14. Coloque os coentros.

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 3 TOMATES [CONGELADOS OU NÃO]
- 2 CENOURAS
- 1 CAIXA DE TENTÁCULOS DE POTA [+/- 1.200KG]
- 1 PACOTE DE NATAS
- 2 LATAS PEQUENAS DE FEIJÃO BRANCO COZIDO
- 1 MOLINHO DE COENTRO
- ARROZ 185G
- 250G ÁGUA
- 500G ÁGUA DA COZEDURA DOS TENTÁCULOS DE POTA
- AZEITE
- SAL
- PIMENTA
- PIRIPÍRI [OPCIONAL]