

FEIJOADA DE CHOQUINHOS



INGREDIENTES

- 1 KG DE CHOQUINHOS LIMPOS (CONGELADOS AMANHAM-SE MAIS FACILMENTE)
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 CENOURA
- 1 COUVE PORTUGUESA PEQUENA AOS PEDAÇOS
- FEIJÃO MANTEIGA COZIDO Q.B (COZI NA CC)
- 1 CHOURIÇO ÀS RODELAS
- 1 FOLHA DE LOURO
- 2 C.SOPA DE AZEITE
- 3 C. SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 4 C. SOPA DE VINHO BRANCO
- AGUA Q.B
- SAL, PIMENTA PRETA, COLORAU

CONFEÇÃO

1. Picar a cebola e o alho com a ultrablade e uns toques de turbo.

2. Mudar para a pá misturadora e juntar o azeite e o louro. Programar SLOWCOOK P1 130º 5 min.

3. Acrescentar então a cenoura, o chouriço, os choquinhos, a polpa de tomate, o vinho e um pouco de água. Temperar com sal, pimenta e colorau. Programar P2 100º 30min.

4. Adicionar a couve e o feijão, programar P2 100º 10min.
