

FEIJÃO PRETO COM ENCHIDOS



CONFEÇÃO

1. Com a lâmina picadora, colocar no copo os alhos e a cebola partida aos quartos.

2. Programar vel10, 15seg para picar. Se necessário repetir.

3. Trocar a lâmina pelo acessório misturador.

4. Adicionar o azeite e o louro e programar SlowCook P1.

5. Adicionar o enchido partido em pedaços pequenos e programar SlowCook P1.

6. Adicionar o feijão, temperar com sal, pimenta e duas rodela fininhas de malagueta (opcional).

7. Programar SlowCook P1 e, se tiver tempo, deixar mais 10/15 minutos no P2 para apurar.

9. Notas: os enchidos podem ser a gosto, um tipo ou mistura de vários, para perfazer cerca de 100g.

10. Habitualmente uso paio do lombo, mas também ficam bem bacon, salpicão e chouriço.

11. A combinação de 50g de chouriço + 50g de salpicão ou paio fica muito bem!

13. Receita adaptada da Yammi.

15. Acompanhamento delicioso para grelhados.

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- AZEITE QB
- 1 FOLHA DE LOURO
- 100G DE PAIO DO LOMBO (OU OUTRO ENCHIDO A GOSTO)
- 1 LATA GRANDE DE FEIJÃO PRETO
- SAL QB
- PIMENTA QB
- MALAGUETA QB