

# 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