

FEIJOADA DE TIRAS DE POTA



CONFEÇÃO

1. A minha receita em menos de 30 é feijoada de tiras de pota.

2. Comecei por descongelar as tiras e cortei em pedaços. descasquei uma cebola e cortei em 4.lavei salsa. Pus a cebola e a salsa na Cc juntamente com um fio de azeite. Triturei e deixei refogar uns 2minutos. Depois juntei açafião alho em pó (porque nao tinha alhos) e sal. Juntei os pedaços de tiras. Pus tipo a 100 graus 20 minutos e juntei chouriço. abri uma lata de feijão encarnado pus la para dentro e deixei mais uns 2 minutos a envolver. E ja está.

INGREDIENTES

- TIRAS DE POTA A GOSTO
- LATA DE FEIJAO
- SALSA
- AZEITE
- SAL
- AÇAFRÃO
- CHOURIÇO
- CEBOLA
- ALHO