Carne

FEIJOADA DE LEITÃO

Receita de Fã
Médio
50 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- FEIJOADA DE LEITAO
- SOBRAS DE LEITÃO
- MOLHO DO LEITÃO
- 1 CEBOLA
- AZEITE
- 2 FOLHAS LOURO
- 2 CENOURAS
- 1/2 CHOURIÇO
- 1/2 COUVE LOMBARDA
- 2 COLHERES SOPA POLPA DE TOMATE
- 1 FRASCO FEIJÃO MANTEIGA

CONFEÇÃO

1. Picar a cebola com lâmina vel 10 10 seg, raspar as laterais da taça e adicionar o azeite e o louro. Trocar acessório misturador e programar p1 slowcook 130 graus 5 minutos,

2. Juntar 1/2 chouriço as rodelas, cenouras as rodelas e 1/2 couve lombardo em tiras juntar na taça e cobrir com água programar manual 130 graus 35 min vel 3 no fim adicionar 2 colheres sopa polpa tomate os pedaços de leitão e 4 colheres de sopa do molho leitão e programar vel 3 100 graus 5 mim adicionar feijão manteiga (eu uso frasco vidro) .

3. E programar mais 10 min.

4. Acompanhar com arroz solto.