

FEIJOADA DE CHOCOS



CONFEÇÃO

1. Feijoada de chocos

2. Picar 1 cebola e 2 alhos vel 10 15 seg

3. Trocar para acess misturador e adicionar 1/2 chouriço as rodelas e 2 folhas louro programar slowcook p1 130 gr 5 min

4. Cortar 1 cenoura cubos e 1/2 couve lombardo em ripas juntar 50 ml vinho branco 4 colheres sopa polpa tomate e cobrir com água programar slowcook p3 100 gr 20 minutos

5. Adicionar 700 gr choco (eu compro daqueles grande cozo na panela pressão e congelo metade para outra altura) programar p3 100 gr 10 minutos no fim adicionar feijão branco a gosto e programar mais 10 minutos acompanhar com arroz branco soltinho!

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 ALHOS
- 1/2 CHOURIÇO AS RODELAS
- 2 FOLHAS LOURO
- 1 CENOURA CUBOS
- 1/2 COUVE LOMBARDO EM RIPAS
- 50 ML VINHO BRANCO
- 4 COLHERES SOPA POLPA TOMATE
- ADICIONAR 700 GR CHOCO (EU COMPRO DAQUELES GRANDE COZO NA PANELA PRESSÃO E CONGELO METADE PARA OUTRA ALTURA)
- 1 FRASCO FEIJÃO BRANCO
- SAL