Vegetarianas

FEIJOADA DE LEGUMES

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
3 Doses

INGREDIENTES

- 3 COGUMELOS GRANDES
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 LATA DE 260 G DE FEIJÃO BRANCO
- 1 PIMENTO LARANJA
- 2 CENOURAS
- 100 ML DE VINHO BRANCO
- 1 COLHER SOBREMESA PIMENTÃO DOCE
- PIMENTA
- SAL
- 4 TOMATES PELADOS TRITURADOS
- AZEITE

CONFEÇÃO

1. Coloque a cebola cortada ao meio e os alhos na taça com a lâmina picadora e pique durante 15s na velocidade 12.

2. Troque para o acessório misturador e junte as cenouras cortadas às rodelas, o tomate triturado, o pimento cortado às tiras e os cogumelos laminados.

3. Tempere com sal, pimentão doce, pimenta e vinho branco e selecione o Programa Cozedura Lenta P2 durante 20m.

4. Junte o feijão e um pouco de água caso seja necessário e rectifique os temperos. Selecione o programa cozedura lenta P2 durante 10m.

5. Servir com arroz branco