

# BORREGO COM FEIJÃO VERDE



## CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

---

2. Deite o óleo na cuba.

---

3. Aloure a cebola. Adicione a carne, as especiarias, tempere com sal e pimenta. Mexa e deixe cozinhar durante 2 minutos.

---

4. Adicione os restantes ingredientes, exceto o sumo de limão, e termine com o feijão verde. Tempere novamente a gosto com sal.

---

5. Tempo de cozedura: 15 minutos.

---

6. Regue com o sumo de limão. Sirva com arroz.

---

## INGREDIENTES

- 600 G DE LOMBO DE BORREGO CORTADO EM 20/30 CUBOS
- 2 CEBOLAS DESCASCADAS E PICADAS
- 300 G DE TOMATE PICADO
- 600G DE FEIJÃO VERDE CONGELADO
- 1 CS DE AÇAFRÃO EM PÓ
- 1 CS DE COMINHO EM PÓ
- 1.5 CS DE POLPA DE TOMATE
- 1.5 CS DE SUMO DE LIMÃO (OPCIONAL)
- 2 CS DE ÓLEO VEGETAL
- 130 ML DE ÁGUA