

ENSOPADO DE FEIJÃO: LÚCIA GARCIA.



INGREDIENTES:

- 1 KG DE FEIJÃO COZIDO
- 300 GRS. DE CARNE COZIDA (JÁ TEMPERADA)
- 2 CENOURAS COZIDAS E PICADAS EM CUBOS
- 5 BATATAS COZIDAS E PICADAS EM CUBOS
- 3 TOMATES PICADOS
- CEBOLINHA, SALSA, SAL, E PIMENTA DO REINO A GOSTO.

MODO DE PREPARO:

TEMPERE O FEIJÃO, EM SEGUIDA COLOQUE A CARNE, A BATATA E A CENOURA E DEIXE FERVER. POR ÚLTIMO ADICIONE OS TOMATES A CEBOLINHA E A SALSA E DEIXE FERVER MAIS UM POUCO E DESLIGUE.

ESTA PRONTO! BOM APETITE!

ACOMPANHAMENTO: ARROZ BRANCO.

DICAS: VOCÊ PODE UTILIZAR BATATAS NOISETTE OU CALABRESA (PEQUENAS REDONDINHAS, COMO SUGERE A FOTO, EM LUGAR DA COMUM PICADA.) FICA MUITO MAIS ATRAENTE!