

Feijoada Vegetariana

Tipo: prato salgado

Rendimento: 4 pessoas

Ingredientes

- 1 cebola picada
- 2 tomates esmagados ou polpa
- 1 colher de chá de pimentão-doce
- 1 caldo vegetal
- 2 dentes de alho
- 3 cenouras cortadas às rodelas
- ½ kg de Míscaros (cogumelos grandes às tiras)
- 5 folhas de couve Sabóia ou coração, cortada em pedaços grandes
- 10 raminhos de couve-flor
- sal a gosto
- 4 chávenas (xícaras) de feijão branco cozido
- coentro e/ou salsa picada a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite

Preparação

Levar ao lume (fogo) brando a estufar num recipiente bem tapado os seguintes ingredientes: cebola, tomates, pimentão-doce, caldo vegetal, alho, cenouras, míscaros, couve Sabóia e couve-flor.

Se necessário junte um pouquinho de água.

Rectifique o tempero adicionando o sal e coloque o feijão cozido e deixe apurar um pouco.

Por fim ponha os coentros e o azeite.