

FEIJÃO VERDE COM OVOS ESCALFADOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1 kg de feijão verde
4 colheres de sopa de azeite
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
1 chouriço sem pele cortado em rodelas finas
500g de entrecosto cortado em pedacinhos
1 farinha
100 ml de polpa de tomate
250 ml de vinho branco
5 ovos
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 45 minutos
Custo: 7.00 € | Custo por pessoa: 1.40 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/feijao-verde-ovos-escalfados-32464/>

PREPARAÇÃO

1. Corte as pontas ao feijão verde e retire-lhe o veio.
Corte o feijão verde em pedaços com cerca de 3 cm.
2. Num tacho, leve ao lume o azeite, a cebola e os alhos.
Mexe e deixe refogar um pouco.
Junte o chouriço e deixe fritar.
Adicione o entrecosto.
Tempere com sal e pimenta.
Mexe e deixe a carne ganhar um pouco de cor.
3. Junte a polpa de tomate, o vinho branco, o feijão verde e farinha picada de ambos os lados com um palito.
Por fim, adicione 800 ml de água.
Aconchegue bem para que a farinha fique submersa na água.
Deixe cozinhar em lume forte durante 15 minutos.
4. Passado os 15 minutos, retire a farinha
Tape e deixe cozinhar cerca de 15 minutos até que o feijão fique cozido.
5. Depois do feijão cozido, junte os ovos partidos um a um.
Tape e deixe cozinhar aproximadamente 5 minutos até que os ovos escalem e o molho fique apurado.
Depois de tudo cozido e o molho apurado está pronto a servir.
Sirva o prato com a farinha cortado às rodelas.
Se quiser, acompanhe também com arroz de manteiga ou arroz branco.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!