

Feijão Preto para acompanhar Picanha

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

1 lata de feijão preto cozido com 845g
2 colheres de sopa de azeite
1 cebola pequena picada
2 dentes de alho picados
1 folha de louro cortada ao meio
1 tomate maduro sem pele cortado em cubinhos
40g de bacon cortado em cubinhos
40g de chouriço de carne cortado em cubinhos
1 pedaço de courato de bacon
Picante a gosto
2 colheres de sopa bem cheias de polpa de tomate
60 ml de vinho branco
Sal q.b.



Tempo de preparação: 40 minutos

Custo: 2.60 € | Custo por pessoa: 0.33 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f22/feijao-preto-acompanhar-picanha-42597/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho leve ao lume o azeite, a cebola, o alho e o louro.
Mexe e deixe refogar um pouco até que a cebola fique vidrada.
 2. Ao refogado adicione o bacon, o chouriço, o tomate cortado em cubinhos e o courato.
Mexe e deixe refogar em lume médio até que o tomate comece a desfazer-se.
 3. Quando tudo estiver bem refogado, junte a polpa de tomate, o picante, todo o conteúdo da lata de feijão preto, o vinho branco e 60 ml de água.
Tempere com um pouco de sal, tendo em conta que o feijão, o chouriço e o bacon já são salgados.
Mexe, tape e deixe cozinhar em lume brando, aproximadamente 25 minutos
 4. Quando o molho estive apurado e um pouco espesso, retire o courato de bacon e o louro.
E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!