

FEIJOADA À TRANSMONTANA



Categoria: Piatti di pesce e carne

Informazioni aggiuntive tradizionale

Creato il 2015-04-10
Qualificata da Supercook PT
Suggerito da Ideias Marcianas
Tempo di preparazione: 50:25 Minuti

Adatto per macchina:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ELENCO INGREDIENTI PER 6 PORZIONI

1	cipolla
2 spicchio	aglio
2	carote
150 grammi	pomodoro
70 Millilitro/ millilitri	olio d'oliva
100 grammi	pancetta
150 Millilitro/ millilitri	Vino bianco
100 grammi	entremeada
200 grammi	entrecosto
1 foglia / foglie	foglia d'alloro
2	cubos de legumes
1	farinheira
1/2	chouriço
1/2	chouriço de sangue
1	Chili
250 Millilitro/ millilitri	acqua
1 Chilo	feijão manteiga cozido
750 grammi	cavolo verza

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).