

FEIJOADA À TRANSMONTANA



Categoria: Pratos principais de peixe e carne

Informações adicionais Tradicional

Criado em 2015-04-10 Qualificada pela Supercook PT Sugerido por Ideias Marcianas O tempo total de preparação: 50:25 Minutes

Adequado para máquina:

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

LISTA DE INGREDIENTES PARA 6 DOSES

1	cebola
2 dente	alho
2	cenouras
150 grama	tomate
70 mililitro	azeite
100 grama	bacon
150 mililitro	vinho branco
100 grama	entremeada
200 grama	entrecosto
1 Folha / folhas	louro
	louro cubos de legumes
2	
2	cubos de legumes
2 1 1/2	cubos de legumes farinheira
2 1 1/2 1/2	cubos de legumes farinheira chouriço
2 1 1/2 1/2	cubos de legumes farinheira chouriço chouriço de sangue malagueta
2 1 1/2 1/2 1 250 mililitro	cubos de legumes farinheira chouriço chouriço de sangue malagueta
2 1 1/2 1/2 1 250 mililitro 1 Quilo	cubos de legumes farinheira chouriço chouriço de sangue malagueta água



PREPARAÇÃO - PASSO A PASSO

Para ver a receita completa, por favor acessar o seu <u>perfil de usuário</u>.