



Feijoada de Chocos



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 2 emb. de Choco Limpo Pescanova
- 500 g de feijão manteiga ou encarnado cozido
- 70 ml de azeite
- 50 ml de vinho branco
- 2 cenouras
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- 1 tomate grande maduro
- 1 ramo com salsa
- 1/4 de pimento vermelho
- ½ chouriço de carne
- Louro e piri-piri q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Água de cozer o feijão q.b.

Preparação

1. Descongelar o **choco**, passar por água fria corrente e escorrer;
2. No azeite, refogar a cebola e os dentes de alho picados e uma folha de louro;
3. Adicionar o pimento vermelho cortado em pequenos cubos, o tomate picado sem pele e as cenouras descascadas cortadas em rodellas e deixar refogar um pouco;
4. De seguida, juntar os chocos bem escorridos, o chouriço cortado às rodellas, um piri-piri desfeito, o vinho branco, uma pitada com sal e pimenta. Tapar o tacho e deixar ferver uns minutos até os choquinhos estarem macios;
5. Acrescentar o feijão e um pouco da água da sua cozedura e deixar acabar de cozer em lume brando. Se necessário retificar o sal;
6. Servir a feijoada de chocos com salsa picada, acompanhada com arroz branco.

Receita da autoria de Isabel Zibaia Rafael.

Produtos Associados



Choco Limpo

500 g