

- Feijão Manteiga c/ Cogumelos do Campo, Poejos e Ovo Escalfado -

Ingredientes:

- 500g de feijão manteiga
- 1KG Cogumelos
- 2 Cebolas
- 1 Cabeça de Alho
- 2dl de azeite
- Poejos Verdes
- Sal



Modo de preparação:

Coloca-se o feijão a cozer na água (demolhado) com sal.

Numa frigideira com azeite juntar a cebola, o alho e os poejos e deixar refogar um pouco, de seguida juntar os cogumelos laminados e refogar bem.

Juntar o refogado ao feijão e deixar acabar de cozer, abrir os ovos e deixar cozer por uns minutos. Acrescentar mais uns poejos e está pronto a comer.