

- Feijão de Azeite -

Ingredientes:

- Feijão manteiga – um punhado por pessoa
- Batata doce – duas de tamanho médio
- Sal – a gosto
- Cebola – a gosto
- Alho – a gosto
- Coentros – a gosto
- Azeite – a gosto
- Água – a gosto



Modo de preparação:

Deixar o feijão de molho de um dia para outro. Em seguida, cozê-lo na panela de pressão com água, sal e azeite. Em simultâneo, fazer o refogado com a cebola e o dentinho de alho. Assim que o feijão esteja cozido, juntá-lo ao refogado e acrescentar a água onde foi cozido. Juntar a batata doce em pedaços para cozer. No fim, quando tudo estiver cozido, adicionar os coentros.

Pode-se servir com sopas de pão.