

- Feijão Com Acelgas -

Ingredientes:

- 1 punhado de feijão manteiga por pessoas
- 2 cebolas médias
- 3 dente de alho
- 2 folhas de louro
- ½ pimento verde ou vermelho
- Tomate em calda a gosto
- Sal a gosto
- Acelgas a gosto
- Azeite a gosto



Modo de preparação:

Ponha o feijão de molho em água de um dia para o outro.

Cozer o feijão com 1 folha de louro e três dentes de alho.

Refogar a cebola, o alho, o pimento e o tomate.

Juntar ao refogado as acelgas, já previamente arrançadas e passadas por água a ferver.

De seguida juntar o refogado ao feijão. Se necessário, adicione mais um pouco de água.