FEIJÃO-VAGEM COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

500 g de feijão-vagem macarrão

1 gomo de linguiça toscana

1/2 cebola grande

2 tomates

1/2 pimentão

4 colheres (chá) de azeitona verde fatiada

4 colheres (chá) de azeite

1 colher (chá) de alho triturado

1 colher (chá) de manteiga ou margarina

1 colher (chá) rasa de sal

2 xícaras (chá) de coentro ou salsa picada

1 colher (chá) de orégano

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque as vagens com água até cobri-las e 1/2 xícara (chá) de vinagre por 20 minutos, e reserve.

Pique a cebola, o pimentão e os tomates (sem cascas e sem sementes) e reserve.

Retire a pele do gomo da linguiça, desfie em pequenos pedaços e reserve.

Em uma panela em fogo baixo, coloque o azeite e a margarina, acrescentando os pedaços da linguiça, o pimentão e o alho, mexendo sempre para não grudar.

Após 10 minutos, acrescente a cebola, o orégano, o tomate e a azeitona, mexendo de vez em quando enquanto realiza o próximo passo e deixando refogar por mais cerca de 10 a 15 minutos.

Retire as vagens e corte-as no meio.

Em seguida, coloque-as em uma panela de pressão com água até cobri-las e uma colher (chá) rasa de sal.

Após a panela soar o primeiro apito, deixe cozinhar por mais 10 minutos em fogo baixo.

Em seguida, espere sair a pressão, abra a panela, escorra a água da panela de pressão e junte com os outros ingredientes.

Ligue novamente em fogo baixo por 5 minutos para reunir os sabores, acerte o sal, se necessário, e acrescente o coentro.

Sirva como acompanhamento, frio ou quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14939-feijao-vagem-com-linguica.html