

DOBRADINHA VEGETARIANA

INGREDIENTES

500 g de feijão branco

1 lata de palmito

1 cenoura em cubos

2 batatas em cubos

1 lata de carne vegetal

alho-poró

1 cebola picadinha

4 dentes de alho picado

2 tomates picados

folhas de louro, sal, orégano e pimenta a gosto

1 colher de molho shoyo

raspas de gengibre

MODO DE PREPARO

Deixar o feijão de molho de um dia para outro.

No dia seguinte, cozinhar por, aproximadamente, 10 minutos.

Para cozinhar o feijão, coloque 3 dentes de alho, folhas de louro e sal.

Em outra panela, refogue a cebola e o alho.

A seguir, adicione o alho-poró e os tomates.

Adicione a carne vegetal e o restante dos ingredientes.

Adicione o feijão ao refogado.

Deixe cozinhar lentamente, com o fogo baixo para que fique bem gostoso.

Agora é só saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28373-dobradinha-vegetariana.html>