

FEIJOADA VEGETARIANA ESPECIAL

INGREDIENTES

1 Kg de feijão preto
2 beterrabas médias
2 cenouras médias
1 chuchu pequeno
1 berinjela pequena
Metade de uma abóbora cabotian
Brócolis
Couve-flor
Louro
Salsinha
Cebolinha
Alho
Queijo provolone a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão e reserve.

Pique todos os legumes em quadradinhos, a abóbora deixe um quadradinho maior. Doure o alho a gosto em pouco óleo, eu gosto de usar bastante alho.

Acrescente o feijão, os legumes e o louro, quando eles estiverem macios, e a abóbora quase derretendo acrescente a salsinha e a cebolinha, deixe mais um pouco e então no final acrescente o queijo defumado provolone à vontade, é ele que dá o gostinho maravilhoso. Sirva com arroz integral ou branco, junto com uma salada e farofa de cenoura com couve.

Essa farofa é feita de farinha de milho temperada. Rende bastante!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32940-feijoada-vegetariana-especial.html>