

-Massa á Camponês-

Ingredientes 1pax

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• ½ cebola média• 1 folha de loureiro• 100gr feijão vermelho cozido• 100gr macarrão• 2 dentes de alho• 30ml azeite | <ul style="list-style-type: none">• 30ml vinho verde branco• 1 tira de entrecosto grande• 4 rodelas de chouriço moira• 500ml água a ferver• Pimenta branca q.b.• Sal q.b. |
|---|--|

Preparação

.Picar a cebola e o alho e colocar numa panela com o azeite em lume médio.

.Cortar em pequenos pedaços o entrecosto e as rodelas de chouriço e adicionar á panela; deixar cerca de 10mn a estufar com o vinho e o loureiro e temperado de pimenta branca.

.Adicionar a água a ferver e o macarrão e temperar de sal; deixar cozer por 10mn e adicionar o feijão vermelho; deixar cozer até obter uma calda cremosa; SERVIR

