



Feijão campestre



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:25

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Linguiça calabresa (cortada em rodelas)	1 gomo grande	220 g
Cebola (picada)	3 unidades pequenas	300 g
Pimentão vermelho (cubos pequenos)	1 unidade média	150 g
Cenoura (cortada em rodelas e cozida "al dente")	1 unidade grande	200 g
Páprica doce	2 colheres (chá)	6 g
Orégano	1 colher e meia (chá)	1,5 g
Feijão fradinho (cozido e escorrido)	3 xícaras (chá)	600 g
Vagem holandesa (cozida "al dente" e cortada em 3)	15 unidades pequenas	135 g
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	3 colheres (chá)	15 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Queijo branco (cortado em cubos de 1 cm)	3 xícaras (chá)	300 g

Modo de Preparo

1. Prepare os croutons: em uma GN, distribua os cubos de pão, regue com 3 colheres (sopa)

do Azeite TERRANO® e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até dourarem. Reserve.

2. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ restante e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a linguiça e frite por 5 minutos, ou até dourar. Acrescente a cebola, o pimentão, a cenoura, a páprica e o orégano, e refogue por mais 3 minutos.

3. Adicione o feijão, a vagem, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture delicadamente. Retire do fogo, junte os croutons e o queijo branco, e sirva em seguida.