

Cassoulet Vegana - Feijoada Vegana de Feijão Branco

★★★★★

Essa receita é perfeita para o almoço de domingo coma família.

Course	almoço
Cuisine	vegana
Keyword	feijao branco
Prep Time	20 minutes
Cook Time	20 minutes
Servings	6 porções
Author	Ariana Pazzini

Ingredients

- 2 xic feijão branco
- 2 cenouras
- 1 xic. funghi
- 1 col. chá fumaça em pó
- 1 col. sopa sal
- Pimenta preta a gosto
- 1 folha louro
- 1/4 xic. azeite
- 5 dentes de alho
- 1 cebola grande
- 1/2 maço de cheiro verde

Instructions

1. Deixe o feijão de molho por 6 a 8 horas
2. Descasque a cenoura e pique-as em cubos grandes
3. Na panela de pressão coloque o feijão demolido, as cenouras, o funghi, a fumaça em pó e o sal.
4. Cubra com água e cozinhe na pressão por 20 minutos
5. Em uma panela aqueça o azeite, acrescente o alho bem picado e deixe dourar (até ficar bem cheiroso).
6. Acrescente a cebola picada em cubos pequenos e refogue no fogo baixo até ficar macia edourada.
7. Adicione o feijão cozido.
8. Acrescente o cheiro verde picado e mexa bem até o caldo engrossar um pouco, como no feijão.
9. Sirva com arroz.