

Fabada Asturiana

Cozinha Galega

INGREDIENTES

600 g de feijão branco cozido
1/2 chouriço de carne
1/2 chouriço de sangue
150 g de bacon, em cubinhos
4 entremeadas magras
1 fio de azeite
1 cebola
2 dentes de alho
150 ml de polpa de tomate
200 ml de vinho branco
1 c. chá de pimentão doce, mal cheia
1 pitada de pimenta
Molho de piri-piri q.b.
Sal q.b.



PREPARAÇÃO

Pique a cebola e os dentes de alho e leve-os a refogar no azeite quente.
Quando estes se apresentarem macios, adicione a entremeada sem courato e cortada em pedaços.
Deixe alourar de ambos os lados, junte o chouriço de carne em rodela, cozinhe por mais 1-2 minutos, regue com o vinho branco e junte a polpa de tomate e o pimentão doce.
Mexa e tempere com sal, pimenta e molho de piri-piri.
Deixe cozinhar, em lume brando, e vá adicionando água aos poucos, até que a carne se torne macia.
Adicione o chouriço de sangue em rodela, o bacon em pedacinhos e o feijão branco cozido e escorrido.
Adicione mais água, se necessário, deixe cozinhar por mais 8-10 minutos, retifique os temperos e sirva.

1