FEIJÃO FRITO VEGETARIANO

Ingredientes

Para 3 pessoas

450g de feijão catarino
2 colheres de sopa de alho picado
1 tomate médio
2 colheres de sopa de cominho moído
1 colher de sopa de malaguetas em pó
2 colheres de sopa de azeite
Sal a gosto

Passos

1. Ponha os feijões numa caçarola grande e cubra com água. Ponha em lume forte e deixe ferver. Quando os feijões chegarem ao ponto de fervedura, escorra e ponha na caçarola novamente.

2. Cubra os feijões com água e misture 1 colher de sopa de alho, os tomates, o cominho e a malagueta em pó. Deixe em lume forte até ferver, reduza para lume brando e deixe cozer até que os feijões fiquem muito macios, cerca de 3 horas e 45 minutos, adicionando água se necessário.

3. Quando os feijões estiverem cozidos, esmague-os junto com a colher de sopa de alho restante, o azeite, e sal a gosto; adicione mais água se necessário, até atingir a consistência pretendida. Deixe em lume brando durante 30 minutos, mexendo ocasionalmente. Sirva.