

Feijoada Vegetariana

Ingredientes

- 1 kg de feijão preto
- 200 g de carne de soja em pedaços
- 1 latinha de carne de glúten
- 1 pacotinho de salsicha de soja
- Temperos (, louro, sal)
- Sazon feijão
- 1 colher de salsinha

Modo de Preparo

Se quiser, deixe o feijão de molho antes de por na pressão diminui o tempo

Cozinhe o feijão com folhas de louro

Ferva a água com a carne de soja em pedaços e temperos e depois escorra

Coloque sal e o sazón frite até dourar e reserve

Depois de cozinhar o feijão na pressão, coloque a carne de soja já fervida e os temperos já fritos

Se precisar coloque mais água e deixe ferver para engrossar

Quando estiver quase pronto pique a salsicha e a carne de glútem e junte ao feijão

Depois de pronto se precisar acrescente mais sal