

Salada de feijão branco com pimentão

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de feijão branco;



- 1 tablete de caldo de legumes;

- 1 pimentão amarelo médio;

- 2 pimentões vermelhos médios;

- 3 talos de salsão;

- 1/2 radicchio médio;

- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva extravirgem;

- Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Salada de feijão branco com pimentão

por Receitas e Mais

Modo de preparo:

Preaqueça o forno em temperatura alta (220° C). Lave os pimentões e coloque-os em uma assadeira. Leve ao forno por 45 minutos ou até a casca tostar e sair com facilidade. Retire do forno, tire a casca dos pimentões, os pedúnculos, as sementes e a parte interna branca. Lave, corte em tira e reserve. Enquanto isso, escolha o feijão, lave-o e coloque em uma panela de pressão. Junte 1 litro de água, o caldo de legumes esfarelado e tampe a panela. Leve ao fogo e cozinhe por 35 minutos ou até o feijão ficar macio. Tomando cuidado para não cozer muito. Retire do fogo, tire a pressão da panela e abra-a. Escorra a água. Coloque água fria dentro da panela e reserve. Lave os talos de salsão e as folhas de radicchio. Coloque-os em uma tigela com solução de hipoclorito. Siga as especificações do fabricante. Em seguida escorra a solução e seque os talos de salsão e as folhas de radicchio com toalha de papel. Pique os talos de salsão em pedaços pequenos e rasque as folhas de radicchio grosseiramente com as mãos. Coloque em uma saladeira o feijão escorrido, as tiras de pimentão, o salsão e as folhas de radicchio. Regue com azeite de oliva e salpique o sal e a pimenta-do-reino. Mexa cuidadosamente e sirva.

Fonte: www.azeite.com.br