

Título da receita (recipe title): Receita de Feijoada vegana

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 3 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Recomendada para veganos, Recomendada para vegetarianos, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 lata de feijão preto, ½ unidade de cebola picada, ¼ unidade de pimentão vermelho em cubos, ¼ unidade de couve, 4 unidades de cogumelo Paris fresco, 2 dentes de alho picado, 1 unidade de cenoura pequena em rodela, 2 unidades de batata pequena em cubos, 2 colheres de sopa de azeite de oliva, 3 ramos de coentro ou cheiro verde, 1 pitada de páprica doce, 1 pitada de cominho, caldo de legumes (opcional), sal

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): A feijoada é aquela refeição supernutritiva e reconfortante que todo o brasileiro conhece! No caso de você seguir uma alimentação vegana é normal que esteja procurando pela receita de feijoada vegana para incluir no cardápio, e aqui no TudoReceitas ensinamos você a preparar! Confira abaixo como fazer feijoada vegana simples e muito saborosa em apenas 4 passos e surpreenda-se!, Comece preparando esta feijoada vegana refogando no azeite a cebola, os alhos e o pimentão cortado em cubos., Quando os legumes estiverem macios acrescente a cenoura, as batatas e as folhas de couve partidas com as mãos. Misture com o refogado e cozinhe por 1-2 minutos, mexendo de vez em quando., Chega a hora de adicionar o caldo de legumes ou água à panela, até cobrir os legumes. Se preferir pode adicionar já o próprio caldo do feijão, assim a feijoada ficará com um sabor mais apurado. Acrescente também o coentro, a páprica e os cominhos e deixe cozinhar sem tampa até a batata, a cenoura e a couve ficarem macias (cerca de 15-20 minutos)., Depois do tempo indicado adicione o feijão com o seu caldo e os cogumelos cortados em quatro partes. Prove, ajuste o sabor com sal e deixe cozinhar por mais 5 minutos, ou até os cogumelos ficarem macios., Dica: Se você gosta de uma feijoada mais espessa, dissolva 1 colher de sopa rasa de maisena em um pouco de água e adicione à panela. Mexa até espere engrossar., Sua feijoada vegana está pronta! Sirva polvilhada com coentro e acompanhada de arroz branco e diga nos comentários o que achou., Se você procura mais receitas veganas confira também como fazer goulash vegano e o hambúrguer de arroz integral. Bom apetite!