

# FICHA TÉCNICA - RESTAURANTE

## Feijão-de-Corda

### CATEGORIA

Tradicionais

### CHEF RESPONSÁVEL

Rodrigo Oliveira e equipe

### DESCRIÇÃO

Feijão nordestino preparado com legumes frescos.

### INGREDIENTES

Feijão-de-corda, maxixe, chuchu, abóbora, quiabo, cebola, alho, azeite.

### MODO DE PREPARO

O feijão é cozido até ficar macio. Em panela larga, refoga-se cebola e alho no azeite. Os legumes entram respeitando o tempo de cocção: abóbora, chuchu, maxixe e quiabo. O feijão é incorporado ao final, ajustando sal e caldo.

### TEMPO MÉDIO DE PREPARO

50 minutos

### RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Vegano | Sem glúten

### SUGESTÃO DE EMPRATAMENTO

Prato fundo

### HARMONIZAÇÃO

Suco de limão

### CUSTO MÉDIO

R\$ 30

Versão: v1.0 | Data: 05/12/2025