

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