

Jota

Uma sopa de feijão e chucrute (sauerkraut)

Para 4 pessoas Tempo de preparação: 20 minutos Tempo de cozedura: 45 minutos

- 225 g de chucrute (sauerkraut), escorrido
- 150 g de feijão vermelho em lata, escorrido
- 300 g de batatas, cortadas em pedaços
- 320 g de fiambre ou carne de porco
- 950 ml de água
- 2 dentes de alho
- Sal e pimenta a gosto
- 1 folha de louro
- 1 cebola média picada
- Óleo vegetal
- 2 colheres de chá de farinha
- 175 ml de natas

- 1 Encha uma panela grande com água e leve-a ao lume até levantar ferver. Junte o chucrute, o feijão, as batatas e a carne. Deixe cozinhar durante 20 minutos até os vegetais estarem cozidos.
- 2 Junte o alho e o louro. Tempere com sal e pimenta.
- 3 Entretanto, numa frigideira, faça um refogado com o óleo e as cebolas, em lume médio, durante 3 minutos.

- 4 Adicione a farinha e deixe cozinhar durante 2 minutos, mexendo sempre.
- 5 Junte a mistura de cebola e farinha ao guisado. Mexa bem e deixe ferver em lume brando durante cerca de 15 minutos.
- 6 No momento de servir, junte as natas e mexa bem. Aqueça em lume baixo durante 2 ou 3 minutos. Pode servir.



Panela de 4 litros



Frigideira antiaderente de 20 cm

OU



Çaçarola pequena