

Número	17	Tema	Legumes, Saladas e Acompanhamentos	Data	26 de Junho de 2007
Assunto	<b>FEIJÃO-VERDE À MINHOTA</b>				

## Feijão-verde à minhota

Parta um quilo de feijão-verde ao meio, no sentido do comprimento, corte-o transversalmente e coza-o. Corte cebola às rodelas finas e aloure-as em azeite, molhando-as com um copo de vinho branco. Junte uns tomates cortados, sem pele nem pevides, e uma boa fatia de presunto cortado aos cubos. Deixe ferver e depois junte o feijão-verde e tempere com sal e pimenta.