

Pasta e fagioli com paio Eder



Tempo de Preparo
02:00



Rendimento
2 porções

Ingredientes

- 100 g de farfale
- Água
- ½ colher (sopa) de azeite
- ½ cebola
- 1 dente de alho
- ½ colher (chá) de sal
- 2 ramos de alecrim
- 1 un paio Eder
- 200 g de feijão carioca cozido
- 1 ramo de coentro
- Sal e pimenta calabresa

Modo de preparo

Em uma panela refogue a cebola, a pimenta, o alho e o alecrim picados.

Quando estiverem bem dourados adicione o feijão já cozido com seu caldo, se necessário acrescente água suficiente para cobrir os feijões.

Deixe cozinhar para que o feijão pegue bem o tempero.

Quando estiver bem aromatizado passe toda a mistura em um liquidificador e bata até obter um caldo homogêneo.

Volte a panela e acrescente o paio e o farfale, se necessário complete com um pouco mais de água.

Quando a massa estiver bem cozida acrescente o coentro picado e um fio de azeite extra virgem.

Sirva bem quente acompanhada de uma rodela de pão.