

novibet 50 free spins - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: novibet 50 free spins

Fale conosco: contatos da versão **novibet 50 free spins** português do XinhuaNet

Entre **novibet 50 free spins** contato conosco

Fale conosco. Envie dúvidas, críticas ou sugestões para a nossa equipe através dos contatos abaixo:

Informações de contato

Método de contato: Informações:

Telefone: 0086-10-8805-0795

E-mail: portugueseXinhuaNet.com

Just one cooked sausage, leftover from a barbecue, or any meal, is enough to make this simple one-pot wonder, inspired by the Italian classic *orecchiette con salsiccia e cime di rapa*. In the original, raw sausage is skinned, broken into pieces and fried with cime di rapa (turnip tops), then tossed with cooked orecchiette. However, being a bean enthusiast, a speedier version using creamy butter beans instead of pasta has been developed. In Italy, turnips are mostly grown for their flavoursome green tops rather than their crisp roots as in northern Europe. Therefore, if you're lucky enough to find a bunch of cime di rapa or some turnips with their tops, use those here; otherwise, any combination of leafy greens and/or brassica will do.

Feijão com salsicha e brócolis

Replacing the pasta with creamy beans makes this even easier and quicker to make than the original, not least because it's all done in just one pan. A quick online search showed that the idea had already been developed by my friends at Bold Beans.

Serve para **2** pessoas

400g de cime di rapa (folhas de nabo), ou uma combinação de brócolis roxo, brócolis tenderstem e alguns verdes folhosos (kale, beringela, espinafre)

1 salsicha cozida

1 colher de sopa de gordura de porco ou azeite de oliva

700g de feijão

¼ limão

Pimenta **novibet 50 free spins flocos**, opcional

Queijo ralado (pecorino, parmesão, cheddar), opcional

Azeite de oliva extra-virgem, opcional

Prepare as folhas de nabo (ou brócolis roxo, brócolis tenderstem e verdes folhosos) retirando as folhas e cortando as partes duras **novibet 50 free spins** fatias finas. Desfate a salsicha **novibet 50 free spins** pedaços. Coloque uma colher de sopa de gordura de porco ou azeite de oliva **novibet 50 free spins** uma frigideira **novibet 50 free spins** fogo médio-alto, refogue a salsicha, mexendo, por um minuto, então misture os feijões com seu líquido. Adicione os verdes, o sumo e a casca de limão e opcionalmente um pouco de pimenta **novibet 50 free spins** flocos, ao gosto.

Cobre a frigideira, deixe ferver, reduza o fogo para baixo e cozinhe a baixa temperatura por 10 minutos, até que os verdes estejam muito macios - mexa ocasionalmente, e adicione água, se necessário, para impedir que os grãos se pegam. Tempere ao gosto e sirva com queijo ralado de **novibet 50 free spins** escolha (pecorino, parmesão ou cheddar maduro, por exemplo) e opcionalmente um pouco de azeite de oliva extra-virgem.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: novibet 50 free spins

Palavras-chave: **novibet 50 free spins - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-20